sale&pepe

SALEPEPE.IT
GENNAIO 2016 - € 3,50
MONDADORI



61601
9 770394 758009

SPAGHETTATE DI MEZZANOTTE sughi ricercati per accogliere l'anno nuovo **CAPODANNO METROPOLITANO** il cenone è placé **LENTICCHIE** un classico intramontabile **FILETTO PIÙ CONTORNO** pregiati secondi ed elaborazioni green **IL DOLCE** è di frutta e va servito caldo

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 30 - Mensile - PT(Cont), Lux, Belgio e Francia € 6,50 - Svizzera CHF 7,20 - Svizzera C.T. CHF 7,10 - Germania € 8,50 - Canada CAD 13,00 - USA $ 13,00

SOMMARIO

GENNAIO 2016


18


42


76

Servizi

Evasioni


94

salepepe.it
Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

Sale&Pepe è social!
Siamo su facebook.
Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l’applicazione dall’Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull’iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6



Scuola

Rubriche



Hanno collaborato con noi a Gennaio

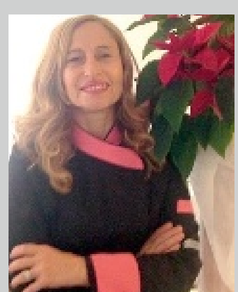


MARTA PULINI
Ex chef del ristorante Bice di New York, chiamata da Massimo Bottura per gestire il bistrot Franceschetta58, la cuoca emiliana è da qualche mese alla guida del ristorante Marta di Milano. A pag. 57

MAURIZIO PINTO
Il ristoratore genovese, patron chef del locale Voltalacarta e docente nella scuola di cucina Chef per Caso, ha fatto del "Cappon magro" uno dei suoi cavalli di battaglia. A pag. 42



GILDA DE CAROLIS
Ai fornelli del ristorante Da Gilda di Teramo interpreta la tradizione abruzzese valorizzando i prodotti del territorio. Come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, il farro e altri grani antichi. A pag. 60



INDICE

LE RICETTE DI GENNAIO 2016

INDIRIZZI

- **100 Fa Vintage**, www.100fa.it
- **Alessi**, www.alessi.com
- **Asa Selection distr. da Merito**, www.asa-selection.com - www.merito.it
- **B.Morone**, www.bmorone.it
- **Baccarat**, www.baccarat.it
- **Baxter**, www.baxter.it
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Brandani**, www.brandani.it
- **C&C Milano**, www.cec-milano.com
- **Cargo**, www.cargomilano.it
- **Casamance**, www.casamance.com
- **Caterina Von Weiss**, www.caterinavonweiss.tumblr.com
- **Ceramiche Fasano**, www.fasanocnf.it
- **Christofle**, www.eu.christofle.com
- **De Castelli**, www.decastelli.com
- **Dedar**, www.dedar.com
- **Fiorirà un Giardino**, www.fioriraungiardino.com
- **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu
- **Frette**, www.frette.com
- **Guardini**, www.guardini.com
- **Habi-Pengo**, www.pengospa.it
- **Hermes**, www.italy.hermes.com/casa
- **Home Pengo**, www.pengospa.it
- **Ikea**, www.ikea.com/it
- **It's Stone**, www.itsstone.it
- **JV Store**, www.jv-italiandesign.com
- **Khala**, distr. da B. Morone, www.bmorone.it
- **KitchenAid**, www.kitchenaid.it
- **Küchenprofi**,distr. da Schoenhuber, www.schoenhuber.com
- **Künzi**, www.kunzi.it
- **L'Abitare,** www.labitaremilano.com
- **L'Arte nel Pozzo**, www.artenelpozzo.it
- **La fabbrica del Lino**, www.lafabbricadellino.it
- **Lékué**, distr. da Schoenhuber, www.schoenhuber.com
- **Linum**, www.linum.se
- **Livellara**, www.livellara.com
- **Mada Events**, www.madaevents.it
- **Madame Gioia Home**, www.madamegioiahome.it
- **Made a Mano**, www.madeamano.it
- **Maisons du Monde**, www.maisonsdumonde.com
- **Marazzi**, www.marazzi.it
- **MarinaC**, www.marinac.it
- **Mario Luca Giusti**, www.mariolucagiusti.com
- **Mazzotti Giuseppe 1903 Ceramiche Albisola**, www.gmazzotti1903.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Microplane**, www.microplane.com
- **Moser**, distr. da B.Morone, www.bmorone.it
- **Nobody&co**, www.nobodyandco.it
- **Once Milano**, www.oncemilano.com
- **Paderno**, www.paderno.it
- **Paola C.**, www.paolac.com
- **Pentole Agnelli**, www.pentoleagnelli.it
- **Pianoprimo Studio**, www.pianoprimostudio.it
- **Rina Menardi**, www.rinamenardi.com
- **Rosenthal**, www.rosenthal.de/it/
- **Rubelli**, www.rubelli.com
- **Serax**, www.serax.com
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Versace**, distr. da Rosenthal, www.rosenthal.de/it
- **Viridea**, www.viridea.it
- **Wall&Deco**, www.wallanddeco.com
- **Waterford**, distr. da B.Morone, www.bmorone.it
- **Wedgwood**, distr. da B.Morone, www.bmorone.it
- **Zani&Zani**, www.zaniezani.it
- **Zara Home**, www.zarahome.com



Ghiottini®
I Cantuccini alle mandorle
4 generazioni, 1 ricetta:
SENZA OLIO DI PALMA
Buoni. Dal profumo in poi.
(Da consumarsi preferibilmente in compagnia)
Ghiott® Firenze
Prodotti in Toscana
I Ghiottini sono unici. Scopri perché su Ghiott Firenze o su www.ghiott.it/unici


Il Sapore del Burro
MEGGLE
FIORE BAVARESE
Burro originale tedesco
Qualità di prima panna
Qualità di prima panna
Nasce solo dalla prima panna del latte.
Una lavorazione di antica tradizione bavarese che lo rende morbido, ricco e gustoso. Perché prima viene il burro.
Scopri i segreti del nostro burro su www.meggle.it
MEGGLE
Dal latte, prodotti di Qualità



LA NEWS PIÙ LETTA
Secondo uno studio presentato recentemente negli Stati Uniti, basta aggiungere un filo di olio di cocco all'acqua di cottura del riso e farlo raffreddare in frigorifero e le calorie si dimezzano. Questa è la notizia è la più letta del nostro canale News. E si trova in buona compagnia con altri articoli e approfondimenti su cultura del cibo, spesa intelligente, attualità food e benesse a tavola.

LA TOP TEN
Tra le ricette più cliccate del mese ci sono quelle a base di zucca. Questo squisito ortaggio è stato protagonista di speciali, menu e top ten: lo troviamo in primi appetitosi, contorni sfiziosi e persino in golosi dessert.





I NUOVI VIDEO TUTORIAL
Come apparecchiare la tavola delle feste, quali antipasti servire per un cenone importante, interi menu e ricette base. Sono online i nuovi video tutorial che spiegano i procedimenti passo passo in modo rapido, semplice e preciso.

È nato il Canale Veg

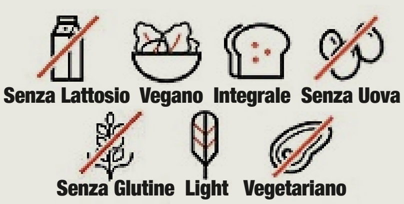
IL NOSTRO SITO È SEMPRE PIÙ RICCO: OLTRE A RICETTE, NEWS E VIDEO, ORA C'È ANCHE UNA SEZIONE ATTENTA A INTOLLERANZE E A CHI NON AMA LA CARNE



MAIONESE VEGANA
Una delle ricette più amate del nostro nuovo canale vegetariano è la maionese vegana. Online la prepariamo in tanti modi diversi: usando farina di mandorle, latte di soia, farina di semi di lino o tofu soffice.

I NOSTRI NUOVI MENU
Il titolo si riferisce alle ricette, ma anche al menu di navigazione. Sale&Pepe infatti ha un nuovo canale verticale (**salepepe.it/vegetariano**) dedicato al mondo vegetariano e non solo. Si tratta di uno spazio ricco di ricette e approfondimenti, rispondendo alla domanda di chi vuole portare in tavola piatti appetitosi che siano anche sani, veg e spesso adatti a chi è intollerante a determinati alimenti.





LE NUOVE ICONE consentono di comprendere in modo immediato le caratteristiche di una ricetta: vegana, light, integrale, senza glutine, lattosio o uova.



SENZA LATTE E SENZA UOVA
Profiteroles, tiramisù, Sacher e torta Saint Honoré e sono alcuni tra i dolci classici che sul sito proponiamo in versione vegana. Non utilizziamo cioè latte, uova o altri ingredienti di derivazione animale. Queste ricette dunque sono perfette anche per chi ha intolleranze specifiche.


Zàini
CIOCCOLATO Emilia
NON CI SONO LIMITI
ALLA TUA CREATIVITÀ.
Zàini
MILANO
Quando la tua fantasia si fonde
con il cioccolato Emilia nascono capolavori.
Perché da sempre è l'ingrediente ideale
che apre mille possibilità alla tua voglia
di creare dolci e ricette al cioccolato.
Emilia
Cacao
Gocce
Scopri le nostre ricette al cioccolato
www.cioccolatoemilia.it



Laura Maragliano

La favola di Rosa

DA SEMPLICE SGUATTERA NELLA LONDRA DI FINE OTTOCENTO A REGINA DEI CUOCHI: UNA STORIA CHE È DI BUON AUSPICIO PER L'ANNO CHE COMINCIA

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni e Laura Spinelli, in cucina Antonella Pavanello

L'anno nuovo si aspetta in modo adeguato: un ottimo spumante, un'affiatata compagnia, un luogo accogliente, qualche tocco scaramantico, qualche leccornia propiziatoria nel menu e una tavola degna di un re; perché ogni anno che arriva è foriero di speranze, è una nascita e come tale va festeggiata. Per questo ho scelto di proporvi le aragoste con salsa al burro, una ricetta che parla di caparbietà, intelligenza e voglia di farcela, ma anche di altezze reali e nobiltà inglese.
L'autrice del piatto, Rosa Lewis, classe 1867, nata Ovenden in una povera famiglia di Leyton nell'Essex, entrò giovanissima a servizio dalla contessa di Parigi, allora in esilio a Londra. Nella capitale inglese, dal 1880 i ristoranti dei grandi alberghi come il Claridges o il Ritz si ispiravano alla cucina di Escoffier. Un allievo del celebre maestro, cuoco nella residenza londinese del Duca d'Orleans, assunse Rosa come sguattera e lei, in breve tempo, imparò l'arte della cucina diventando il suo braccio destro. Chiamata a preparare grandi cene anche presso altre nobili famiglie, in casa di Lady Randolph Churchill (madre di Winston), conobbe Edward Albert, per gli amici "Bertie", principe del Galles. L'importante amicizia trasformò i pranzi di Rosa in una vera attrattiva e le valsero l'appellativo di "Queen of cooks". La sua intraprendenza la portò nel 1902 ad acquistare il Cavendish Hotel in Jermyn Street, che organizzò con suite riservate e un con ristorante che divenne il migliore di Londra. L'albergo, seguendo alterne vicende di ricchezza e decadenza, fu demolito dopo la morte di Rosa e poi ricostruito mantenendo lo stesso nome.
Nel 1920, in seguito alla depressione economica, la Lewis fece un tour a New York dove cucinò nei migliori ristoranti, insegnò e soprattutto rilasciò molte interviste che le diedero notorietà. Non lasciò mai trapelare nulla della sua vita sentimentale, ma raccontò molto dei gusti e dei piatti preparati per la nobiltà inglese. Alla "Queen of cooks" la BBC nel 1970 ha dedicato una serie tv e nel 2006 a Londra è stata affissa una targa commemorativa con questa menzione: alla donna che è arrivata al successo sfidando le avversità. Perché ogni anno che inizia è portatore di novità. Per tutti.

> *segue a pag. 12*



ARAGOSTA CON SALSA AL BURRO

PER 4 PERSONE
4 aragostine di circa 600 g l'una - 2 costole di sedano - 2 carote - 2 porri - 1 cipolla di media grandezza - 1 rapa - 2 scalogni - 230 g di burro - 1 litro di brodo di pesce - 1/2 litro di vino bianco secco - 1 limone - 2 cucchiai di brandy - un mazzetto erbe aromatiche (alloro, timo, aneto, prezzemolo) - sale - pepe

● **1** Pulite le verdure, lavatele e tritatele. Fate sciogliere 30 g di burro in casseruola e rosolatevi il battuto. Quindi unite il brodo, il vino, il brandy e le erbe (tenendo da parte qualche ciuffo di aneto). Portate a ebollizione e fate restringere per 10 minuti.
● **2** Immergete nel brodo le aragostine e lessatele per 15 minuti. Quindi prelevatele e tenetele in caldo.
● **3** Preparate la salsa. Fate ridurre il brodo alla quantità di una tazza, passate la purea ottenuta al passaverdura e incorporatevi il burro rimasto con l'aiuto di una piccola frusta. Regolate di sale e pepate. Con un coltellino ben affilato tagliate a metà le aragoste nel senso della lunghezza, privatele della sacca di sabbia e disponetele su un piatto da portata. Irroratele con un po' di salsa e guarnite con ciuffetti di aneto. Servite con la salsa rimasta a parte.



1



2

3





Raffinata e facilissima

Un antipasto (o un secondo leggero) veramente elegante pronto in pochi semplici passaggi. Le aragostine cuociono brevemente in un brodo di pesce (potete usare quello granulare) e verdurine. Poi vanno prelevate e tenute in caldo, mentre il brodo continua a bollire fino a diventare un denso court bouillon. A questo punto si passa il composto al passaverdure, si incorpora del burro e si serve la salsa ottenuta sui crostacei.

Un cestino da portare in piazza, il salmone declinato in modo insolito... Piccoli spunti sfiziosi per enfatizzare la magia del dodicesimo rintocco

Capodanno outdoor

Avete deciso di festeggiare il Capodanno in piazza con gli amici? Omaggiateli con un piccolo kit del buon augurio: un cestino con una bottiglietta di spumante e dei gustosi grissini salati preparati da voi. Per circa 60 pezzi, impastate 180 g di grana grattugiato con 90 g di burro, 210 g di farina, 1 cucchiaio di latte, 1 cucchiaino colmo di senape aromatica, 1 uovo e 1 tuorlo. Aromatizzateli a piacere con paprica o erbe aromatiche, semi di papavero, cumino o sesamo e stendete l'impasto allo spessore di 5 mm. Tagliate tante striscioline di pochi millimetri di larghezza e lunghe 15 cm, allineatele su una teglia rivestita con carta da forno, spennellatele con un tuorlo diluito con qualche cucchiaio di latte e cuocete in forno caldo per circa 15 minuti, finché risulteranno dorate.





Pops al salmone e chèvre

Golosi e originali, oltre che pratici e rapidissimi da preparare, i pops al salmone e formaggio di capra sono ideali per un antipasto di festa o per arricchire una cena a buffet. Per ottenere circa 22 pezzi, mescolate 270 g di fiorone di capra (o altro formaggio di capra spalmabile) con 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di zenzero in polvere, la scorza grattugiata di 1 limone non trattato e pepe misto macinato. Formate 22 palline e fatele rassodare in frigorifero per circa un'ora. Avvolgete ogni pallina con una fettina sottile di salmone (ne occorreranno circa 200 g) rotolandola tra i palmi delle mani per farlo aderire bene e conferire rotondità. Cospargete il lato superiore di ogni pallina con erba cipollina tagliuzzata finemente o con uova di lompo e allineatele su un piccolo vassoio dorato. Infilate un bastoncino da cake pops (o un lungo spiedo di legno) in ogni pallina e conservatele al fresco. Una decina di minuti prima di servire, toglietele dal frigorifero e lasciatele a temperatura ambiente.



Uva benagurale

Secondo tradizione, a Capodanno è di buon auspicio mangiare 12 chicchi d'uva, uno per ogni mese, allo scoccare della mezzanotte. Per valorizzare il rito, allineateli già contati sugli spiedini di legno e offriteli ad amici e parenti. Scegliete uva bianca e rosata (preferibilmente senza semi), lavate e asciugate bene gli acini prima di infilarli sugli spiedi e conservate il tutto in frigo fino al momento di servire. Per personalizzare il brindisi, potete mettere qualche chicco d'uva (o di melagrana) anche nei calici con lo spumante e caratterizzate i bicchieri con dei numeri adesivi, in modo che ogni ospite possa scegliere il suo preferito e brindare alla fortuna.

Dagli spuntini porte-bonheur alle portate più robuste, è divertente e pratico declinare la cena in porzioni individuali da assaporare in giro per casa tra una chiacchiera sul divano e un passo di danza

Irresistibili mini polpettoni

Se per il 31 prevedete un ricevimento informale, i mini polpettoni (cotti negli stampini da muffin) sono la soluzione perfetta per servire una pietanza golosa senza doversi mettersi a tavola. Per 12 prezzi, mescolate 400 g di polpa macinata di tacchino con 400 g di polpa macinata di maiale, 200 g di bacon o speck tritato, 1 uovo, 2 fette di pancarré integrale bagnate nel brodo o nel latte e strizzate, 1 cucchiaio colmo di panna acida, 1 cucchiaio di foglioline di timo, sale e pepe. Rivestite il bordo interno di 12 stampini da muffin con una fettina di bacon o speck e riempite con l'impasto di carne. Cuocete in forno caldo a 180° per circa 25 minuti, lasciate intiepidire e sformate i mini polpettoni. Infilzateli con stuzzicadenti decorativi, rametti di rosmarino, foglie di alloro o addirittura con le stelline da accendere.





CHI DICE CHE IN CUCINA NON CI SIA PIÙ NULLA DA INVENTARE
NON CONOSCE GUZZINI
www.fratelliguzzini.com
Design: Nilo Gioacchini con Crio Design
ADV KommaFactory
watch the video!
IL PRIMO SPECIALISTA DELLA CUCINA ITALIANA
LAVA/SCOLA
SCONGELA
SCOLA
SERVE
MESCOLA
guzzini
MADE IN ITALY SINCE 1912

Senza glutine



Senza lievito



Vegan








LA BUONA TAVOLA A 360°

La Scuola di Cucina di Sale&Pepe inventa ogni giorno nuovi incontri, eventi e cicli di lezioni per soddisfare la curiosità e la voglia di imparare di tutti. Neofiti dei fornelli, appassionati e professionisti possono diventare ancora più bravi e confrontarsi con i nostri docenti chef: Vittorio Castellani per la cucina etnica, Raffaele Bellini per finger food e pasticceria salata, Alessandro Salamone per la cucina grand gourmet, Alice Balossi per la pasticceria dolce, Monica Cesari Sartoni per la cucina creativa, Eva Golia per quella tradizionale e la dietologa Carla Lertola per le ricette sane ma ghiotte. Tra i corsi per i più esperti troverete quelli dedicati alla farina, dalla produzione alla lievitazione, con Giovanni Gandino. Oppure interi percorsi per scoprire i segreti dell'arte casearia e dell'alta pasticceria. Poi ci sono i corsi durante la pausa pranzo (1 ora per 2 ricette rapide 1 volta alla settimana), quelli sulle cucine del mondo, per coppie, teenager (12-17 anni), celiaci e quelli base per cuochi in erba.

Chi ben comincia gode

PER INIZIARE BENE L'ANNO LA NOSTRA SCUOLA HA PENSATO A TANTI NUOVI CORSI: STIMOLANTI, GOLOSI E MOLTO DIVERTENTI, CON L'AUGURIO CHE IL 2016 SIA DAVVERO... PIENO DI GUSTO

REGALA LE GRANDI LEZIONI DI CUCINA

Per affinare le loro competenze ai fornelli gli amici possono approfittare di un corso regalato da voi. Selezionate una tipologia consultando il sito della Scuola e riceverete via mail il coupon e l'elenco (senza prezzo) dei corsi tra i quali il destinatario sceglierà ciò che preferisce. Potete optare per "Evasioni", percorsi di 2 ore per realizzare menu sfiziosi seppur rapidi. Oppure per "Passioni": 3 ore dedicate ai trend del momento, come pizza, dessert speciali e ricettine easy chic. E poi c'è "Un tocco in più": full immersion di 3 ore per portare in tavola piatti strepitosi.






BAMBINI AI FORNELLI CON I NOSTRI MAESTRI CHEF

Alla Scuola di Cucina di Sale&Pepe, oltre a stimolare la fantasia attraverso l'assaggio e la manipolazione degli ingredienti, i bambini si avvicinano al tema della buona tavola, sana e conviviale, in modo divertente. Basta scegliere uno dei corsi in programma, anche a 4 mani da fare con i propri genitori, sempre guidati dai nostri esperti chef. Per esempio, a gennaio ci saranno il corso con mamma o papà tenuto da Daniela Pignatti "Le buone torte" (il 16 dalle 15.00 alle 17.30) e l'incontro per soli bimbi "Uno chef come me" (il 17 dalle 11.30 alle 14.00).

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE
Presso Ca'puccino, piano interrato - Piazza Armando Diaz 5, 20123 Milano (M1/M3 fermata Duomo)
Tel: 02 75 42 33 00 - Orari dal lunedì al venerdì: 14-18 - Per informazioni scrivi a: info.scuoladicucina@mondadori.it

Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it
www.facebookcom/ScuolaCucinaSaleePepe - #TalentoInCucina

Capodanno in città

UN MENU BENAUGURALE DAI TONI RAFFINATI CON PICCOLI TOCCHI FUSION. PER UNA SERATA DI ELEGANTE INTIMITÀ

testo di Cristiana Cassé,
ricette di Alessandra Avallone,
styling di Francesca Santambrogio,
foto di Adriano Brusaferri.
Si ringrazia www.nobodyandco.it
per l'ospitalità



Vassoio in argento e secchiello per il ghiaccio di Christofle.
Indirizzi a pagina 6



È arrivato il grande momento. Tra luci e fuochi, l'anno finisce e un nuovo corso inizia. E si fa festa in mille modi diversi in attesa della mezzanotte, quell'istante speciale che unisce chi è sulla neve e chi al mare, chi al chiuso e chi in piazza al concerto. Chi ha scelto di andare lontano e chi invece è rimasto a casa, ma senza rinunciare a invitare gli amici e a vestire con eleganza gli ambienti e la tavola. Ma soprattutto senza dimenticare, all'approssimarsi della fatidica mezzanotte, di spegnere le lampadine per lasciare che il buio e le candele riempiano l'aria di una magica e misteriora atmosfera.

> segue a pag. 20

> *segue da pag. 18*

Il Capodanno che vi raccontiamo in queste pagine si festeggia nel centro di Milano, tra palazzi che sfoggiano un'austera ricchezza e interni di sobria eleganza. È una serata tra amici che hanno cose da dirsi e voglia di una cena con i fiocchi. Il menu, come la filosofia stessa della serata, si muove con nonchalance tra portate raffinate e robusti richiami alla tradizione, tra sfizi preziosi e ortaggi d'inverno, riuscendo a far convivere, per esempio, delicati accenni orientali con l'irrinunciabile cotechino di fine anno. Nessuna concessione, invece, al servizio, classico e minuzioso, e alla presentazione delle portate, decisamente ricercata. Di rara finezza è il buffet che accoglie gli ospiti: ciotoline d'argento colme di chicci d'uva e melagrana, mandorle salate, olive, noci caramellate con miele e rosmarino. Piccoli complementi benaugurali da gustare con il cocktail a base di spumante profumato con sciroppo allo zenzero. Si chiacchiera nel salone, si scalda l'atmosfera e, con tutta calma, ci si siede a tavola. Sarà una lunga, piacevole serata. Che inzia un pâté di crostacei delicatissimo (anche molto rapido da preparare).

> *segue a pag. 22*



Pâté di granchio e gamberi,
pag. 27



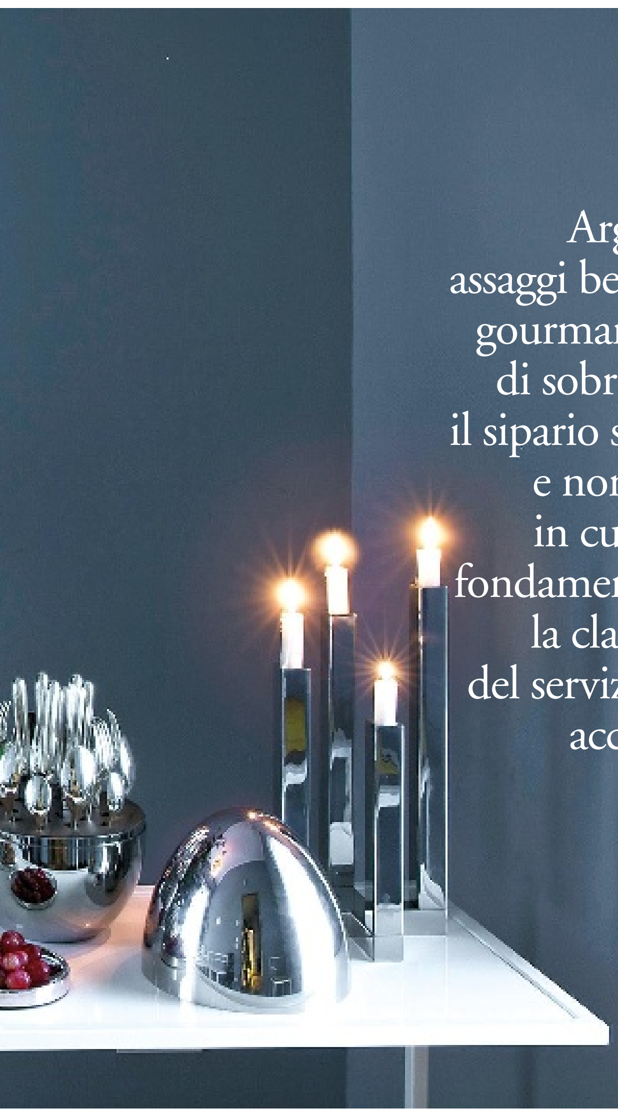


Nella foto sopra, i padroni di casa, fondatori della Nobody&co., studio di design d'avanguardia. I loro prodotti si trovano nelle migliori gallerie di arte e design del mondo.



FRITTINI DI CAPONATA

Pulite 2 cipolle rosse, 3 carciofi con il gambo, 2 costole di sedano. Tagliate i carciofi a fettine e riducete a dadini 1 cipolla, il sedano e i gambi dei carciofi. Affettate a velo la cipolla rimasta e stufatela in padella con 1 cucchiaio di olio, sale e qualche cucchiaio di acqua. Poi unite le verdure preparate e 2 cucchiai di mandorle a filetti. Salate e pepate. Cospargete con 2 cucchiaini di zucchero e sfumate con 2 cucchiai di aceto di vino bianco. Cuocete la caponata coperta per 15 minuti circa, unendo se necessario qualche cucchiaio di acqua. Fuori dal fuoco, aggiungete un po' di prezzemolo tritato e 2 cucchiai di pistacchi spezzettati. Immergete 8 sfoglie di riso in acqua fredda per qualche istante. Appoggiatele su un canovaccio, distribuitevi sopra la caponata, ripiegate i lati sul ripieno e poi arrotolatele. Friggete i fagottini in olio bollente e serviteli caldissimi.



Argenti, candele, assaggi benaugurali, boconcini gourmand. In un'atmosfera di sobria eleganza, si apre il sipario su una cena raffinata, e nondimeno golosa, in cui gioca un ruolo fondamentale anche l'estetica, la classicità composta del servizio, la presenzazione accurata dei cibi.

A sinistra, foto del buffet. Tavoli a forma di L di nobody&co. Piatti di Alessi, vaso in vetro di Pianoprimo Studio, fiori di Mada Events, coppe in cristallo di Waterford. Fontana con dispencer per l'aperitivo, posate, porta posate a uovo, candelabro, piattini in argento e vassoi, tutto di Christofle. Indirizzi a pagina 6





Per i momenti di disimpegno, durante le lunga serata, è bello far trovare agli ospiti qualche piccolo divertissement benaugurale. Ottime le stelline da accendere, che possono anche ispirare l'espressione di un desiderio per l'anno nuovo.

> segue da pag. 20

Un secondo antipasto gourmand sono i frittini di sfoglia di riso cinese farciti con una caponatina invernale. Il capitolo degli antipasti si conclude con gustose pie di trota salmonata, trota affumicata, funghi e yogurt. Irresistibili servite ben calde, lasciano il posto al primo piatto, che irrompe in tavola in tutta la sua fumante golosità. L'insieme di tagliatelle all'uovo e polpettine di carne è di anima decisamente tradizionale, ma il condimento svela un tocco insolito, che trasforma il sugo in un ragù ortolano: nella polpa di pomodoro si nasconde infatti un'abbondante dose di cardo gobbo a tocchetti.

> segue a pag. 24



Piccole pie di pesce, pag. 27

BERE GIUSTO

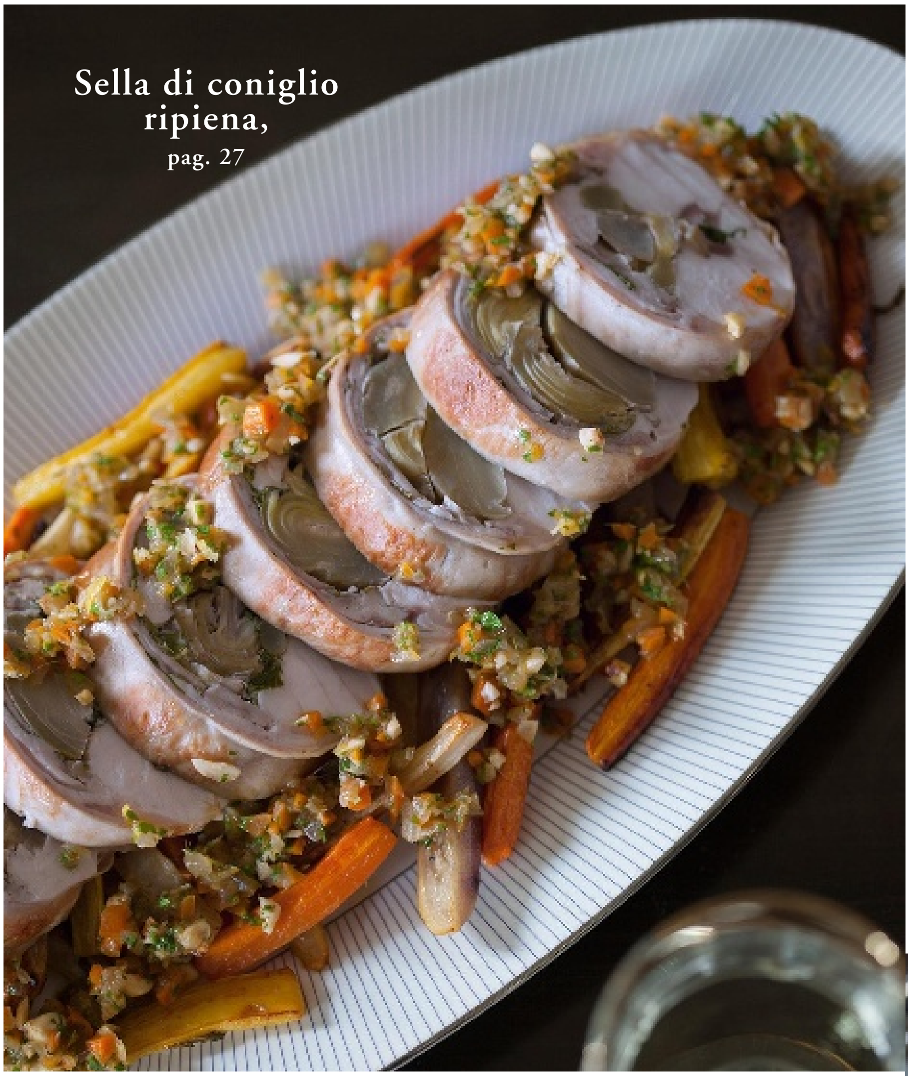
L'occasione del brindisi iniziale è anche quella di servire il vino adatto alla prima parte del menu, dove funziona la sontuosa levità di uno spumante dell'Oltrepò a base di Pinot Nero, che lavora sulle sensazioni grasse dei piatti senza forzarne la varietà. A partire dalle tagliatelle introduciamo un rosso e scegliamo una tipologia dal corpo flessuoso e dall'approccio gentile, in modo che i sughi e le materie prime possano esprimere contrasti e dolcezze. Una tazza di caffè americano è il miglior completamento per la marquise.



Tagliatelle al ragù di cardi e polpettine,

pag. 27

Pagina accanto in alto. Piatti bianchi di Alessi, bicchieri e caraffa di Baccarat, posate, vassoi e secchiello ghiaccio di Christofle, tovaglia e rami in ferro centrotavola di Pianoprimo Studio. Indirizzi a pagina 6



Sella di coniglio ripiena,
pag. 27



Piccoli e numerosi, che possano essere presi a piene mani, come le monete di un tesoro: così secondo tradizione devono essere i cibi benaugurali. Lenticchie, chicchi d'uva, semi di melagrana, agrumi, frutti secchi... Le gelatine portafortuna al mandarino (ricetta a pag. 28), sono realizzate con gli stampini a forma di Buddha di Nobody&co.

> segue da pag. 22

Scenografico e appetitoso, il secondo piatto è interpretato da uno straordinario rotolo di coniglio ai carciofi accompagnato da verdurine al forno, il tutto profumato dal tocco agretto di una golosa gremolata. Chiacchierando e brindando si arriva all'atteso momento del dessert, che non manca di stupire grazie a una goduriosa marquise al cioccolato con pere allo sciroppo e crema al caffè; una divina mattonella che pur essendo palesemente calorica convincerà anche i più rigorosi a fare un bis e magari un tris. Ora è il tempo del disimpegno, si accende un po' di musica, qualcuno va in terrazza ad ascoltare l'eco del concerto in piazza. E piacevolmente si arriva al countdown... È mezzanotte, iniziano i botti, è un nuovo anno! In casa ci si bacia e si festeggia con un benaugurale cotechino vestito a festa: viene infatti servito in coppa con le lenticchie Beluga, la salsa vanigliata allo sherry e qualche germoglio colorato per decorare. E poi, per rinfrescare il palato, ecco una deliziosa gelatina al mandarino. Intanto la festa continua, possibilmente fino all'alba, così che il nuovo anno cominci com'è giusto: stando bene.



Marquise al cioccolato, pera e salsa al caffè,
pag. 28





In questa pagina coppe in cristallo di Waterford. Pagina accanto, piatto da portata ovale di Wedgwood, piattino dolce di Alessi. Indirizzi a pagina 6

Bocconcini di cotechino con salsa allo sherry,
pag. 28

Una coppa in cristallo, le lenticchie nere, qualche complemento colorato per decorare. Il corroborante cotechino di mezzanotte si trasforma in una portata di rara eleganza. Sorprendente anche al palato, grazie alla deliziosa salsa vanigliata che lo accompagna.



Grazie a due eccellenze italiane gli astronauti hanno bevuto per la prima volta un espresso perfetto. Lo stesso che gustate sulla Terra con Lavazza A Modo Mio. Scopri di più su lavazza.it/spazio



argotec

LAVAZZA

PÂTÉ DI GRANCHIO E GAMBERI

PER 8 PERSONE
180 g di code di gambero sgusciate (crude) - 120 g di granchio in scatola scolato - 1/2 cucchiaino di scorza di limone grattugiata - 1 uovo e 2 albumi - 0,8 dl di panna fresca - erba cipollina - sale - pepe

● **1** Passate al mixer le code di gambero. Unite l'uovo e gli albumi e frullate di nuovo. Condite con la scorza di limone, sale e pepe e poi incorporate la panna mescolando.
● **2** Foderate uno stampo da paté lungo e stretto con carta da forno bagnata e strizzata, disponete sul fondo le chele dei granchi e unite la polpa al composto di gamberi.
● **3** Versate il tutto sulle chele e cuocete a bagnomaria per 20 minuti. Fate raffreddare il pâté in frigo per alcune ore (anche una notte). Servitelo a tronchetti con l'erba cipollina.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 20 minuti** ● **70 cal/porzione**

PICCOLE PIE DI PESCE

PER 8 PERSONE
per la pasta brisée: 200 g di farina 00 - 100 g di burro - 1 tuorlo - 2 cucchiai di vino bianco secco - sale
per il ripieno: 2 filetti piccoli di trota salmonata (oppure 1 grande) - 8 champignon - 3 fettine di trota affumicata - 200 g di yogurt - 1 tuorlo - 2 cucchiai di panna - timo fresco - 1 spicchio di aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Preparate la pasta brisée. Versate nel mixer la farina e una presa di sale, aggiungete il burro freddo a pezzetti e lavorate fino ad avere un composto sabbioso. Unite il tuorlo e, quando sarà ben incorporato, aggiungete lentamente 1/2 dl di acqua fredda miscelata con il vino. Avvolgetelo l'impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigo almeno 1 ora.
● **2** Preparate il ripieno. Pulite i funghi, affettateli e saltateli in padella con olio, il timo e l'aglio. Disponeteli su un lato della padella e, nel fondo di cottura rimasto, cuocete i filetti di trota tagliati a pezzetti. Mescolate delicatamente i funghi con il pesce, salate e pepate. Fuori dal fuoco, aggiungete al mix la trota affumicata tagliata a dadini.
● **3** Stendete la pasta brisée con il matterello e foderate 8 stampini antiaderenti. Dalla pasta avanzata ricavate 8 dischi o anelli per coprire le pie. Riempite gli stampi con la farcia, coprite con i dischi di pasta e sigillate i bordi inumidendoli con poca acqua. Lucidate la superficie con il tuorlo e cuocete in forno caldo a 200° per 20 minuti. Mescolate lo yogurt con la panna, salatelo e servitelo con le pie.

MEDIA
● **Preparazione 50 minuti + riposo**
● **Cottura 40 minuti** ● **300 cal/porzione**

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CARDI E POLPETTINE

PER 8 PERSONE
per la pastasciutta: 500 g di tagliatelle all'uovo - 1 cardo gobbo - 800 g di polpa di pomodoro - 50 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1/2 dl di aceto di vino bianco - olio extravergine di oliva - 1 spicchio di aglio - peperoncino in polvere - sale
per le polpettine: 300 g di carne di manzo macinata - 100 g di ricotta di pecora - 3 cucchiai di pane grattugiato - 1 uovo - 1 cucchiaio di prezzemolo tritato - 1 spicchio di aglio tritato - sale - pepe

● **1** Pulite il cardo eliminando i filamenti, lavatelo, tagliatelo a pezzi grossi e lessatelo in acqua salata e acidulata con l'aceto per 15 minuti circa. Scolatelo e tagliatelo a tocchetti.
● **2** Intanto preparate le polpettine. Mescolate tutti gli ingredienti in una ciotola e formate tante palline della dimensione di una nocciola.
● **3** Scaldate 3 cucchiai di olio in una padella, soffriggetevi l'aglio e poi eliminatelo. Unite il cardo e rosolatelo per 5 minuti. Quindi aggiungete la passata di pomodoro e il peperoncino, salate e proseguite la cottura per 15 minuti. Unite le polpettine, coprite e fate sobbollire per qualche minuto. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata, scolate e conditele con il ragù. Spolverizzate con il parmigiano e completate con un giro d'olio.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 50 minuti** ● **430 cal/porzione**

SELLA DI CONIGLIO RIPIENA

PER 8 PERSONE
per il coniglio: 2 selle di coniglio disossate - 3 carciofi con il gambo - 1 spicchio di aglio - 1 piccola carota - 1 costola di sedano - 1 piccola cipolla - 1 limone non trattato - 50 g di nocciole tostate - 1/2 dl di vino bianco secco - un mazzetto prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe
per le verdure: 2 carote arancioni e 2 gialle - 1 radice di scorzonera - 2 pastinache - 2 patate gialle e 2 viola - timo fresco - olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Preparate il coniglio. Grattugiate la scorza del limone e poi ricavate il succo. Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne più dure e il fieno interno e tagliateli a fettine. Spellate i gambi e tagliateli a tocchetti. A mano a mano mettete carciofi e gambi a bagno in acqua acidulata con il succo del limone perché non anneriscano. Lessate le fettine di carciofo per 10 minuti, scolatele e saltatele in padella con un cucchiaio di olio e l'aglio schiacciato.
● **2** Salate e pepate le selle di coniglio e distribuite al centro di ognuna i carciofi e qualche foglia di prezzemolo. Arrotolatele, legatele i rotoli con spago da cucina e cucite le due estremità. Rosolate i due rotoli in padella con 2 cucchiai di olio, per 5-6 minuti
● **3** Preparate le verdure. Tagliate a bastoncini gli ortaggi, compresi i gambi dei carciofi ben sgocciolati, e conditeli con olio, sale e pepe. Disponeteli in una teglia, cospargete con i rametti di timo e mettete i rotoli di coniglio al centro (tenete da parte il fondo di cottura in padella). Cuocete il tutto in forno caldo a 180° per 35-40 minuti.
● **4** Intanto preparate la gremolata per il coniglio. Riducete in un trito fine la carota, il sedano e la cipolla e rosolateli nella padella con il fondo di cottura del coniglio per 5 minuti. Sfumate con il vino e proseguite la cottura a fiamma bassa per 10 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire. Unite la scorza di limone grattugiata e le nocciole tritate grossolanamente. Servite il coniglio a fette spesse, condito con la gremolata e circondato dalle verdure al forno.

MEDIA
● **Preparazione 35 minuti**
● **Cottura 55 minuti** ● **300 cal/porzione**

> segue a pag. 28

MARQUISE AL CIOCCOLATO, PERA E SALSA AL CAFFÈ

PER 8-10 PERSONE
per la marquise: 200 g di cioccolato fondente al 70% - 7 tuorli - 220 g di zucchero semolato - 250 g di burro morbido - 100 g di cacao amaro in polvere - 5 dl di panna fresca - 50 g di zucchero a velo - 12 savoiardi (o una fetta di pan di Spagna) - 2 tazzine di caffè
per la salsa: 2,5 dl di latte - 75 g di zucchero - 3 tuorli - 1 cucchiaino di caffè istantaneo - 1 cucchiaio di chicchi di caffè
per le pere: 4-5 piccole pere - 1/2 limone - 1 baccelli di vaniglia - 200 g di zucchero

● **1** Preparate la marquise. Spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria. Montate i tuorli e lo zucchero semolato con le fruste elettriche e poi incorporate il cioccolato tiepido. Separatamente montate il burro fino a renderlo soffice e bianchissimo e aggiungete poco alla volta il cacao setacciato, continuando a montare con le fruste elettriche. Infine mescolate il burro al cacao con la crema di cioccolato. Versate la panna freddissima in una ciotola ben fredda, aggiungete lo zucchero a velo e montate fino ad avere una composto sodo ma morbido. Unitelo al composto principale incorporandolo con un veloce movimento di frusta a mano.
● **2** Allungate il caffè con 2 cucchiai di acqua. Foderate uno stampo rettangolare con 2 strati di pellicola, tappezzate il fondo con i biscotti o il pan di Spagna tagliato in misura. Bagnate con il caffè, unite la crema marquise, livellatela con la spatola e mettete il tutto in frigo per una notte.
● **3** Sbucciate le pere, tagliatele a metà e eliminate il torsolo con uno scavino e sfregatele con il limone. Portate a ebollizione 1,5 litri di acqua con lo zucchero e la baccello di vaniglia. Quindi immergetevi le pere, e fatele sobbollire per 15 minuti, lasciate intiepidire e mettete il tutto in frigo a raffreddare.
● **4** Preparate la salsa al caffè. Fate bollire metà dello zucchero con il latte, unite il caffè solubile e i chicchi, spegnete e lasciate in infusione. Montate il tuorli con lo zucchero rimasto e poi stemperateli unendo il latte caldo a filo. Mettete sul fuoco e fate addensare, mescolando costantemente la salsa per 6 minuti senza farla bollire.
● **5** Trasferitela in una ciotola e lasciatela intiepidire mescolando spesso. Copritela con pellicola trasparente e mettetela in frigo. Al momento di servire, tagliate la marquise a fette spesse con una lama sottile riscaldata in acqua moto calda. Disponete in ogni piatto una fetta, una mezza pera e un cucchiaio abbondante di salsa al caffè.

ELABORATA
● **Preparazione 1 ora + riposo**
● **Cottura 35 minuti ● 840 cal/porzione**



APERITIVO DI BENVENUTO

Sbucciate 50 g di radice di zenzero, tritatela e mettetela in una cassesuola con 3 lime non trattati, lavati e tagliati a pezzetti. Unite 4 baccelli di cardamomo, 4 chiodi di garofano, 250 g di zucchero e 7,5 dl di acqua. Fate sobbollire il tutto per 10 minuti, filtrate e lasciate raffreddare. Versate lo sciroppo in una boule, aggiungete 2 bottiglie di spumante ghiacciato e qualche fettina di lime per decorare, mescolate brevemente e servite.

BOCCONCINI DI COTECHINO CON SALSA ALLO SHERRY

PER 8 PERSONE
1 cotechino da 250 g - 200 g di lenticchie Beluga - 1 spicchio di aglio - 1 foglia di alloro - 1/2 bicchiere di sherry - 1/2 bicchiere di vino bianco secco - 2 bacche di anice stellato - 1 baccello di vaniglia - 1 cucchiaio di salsa di soia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Bucherellate con uno stecchino la pelle del cotechino, disponetelo in una pentola colma di acqua fredda e lessatelo a fuoco dolce per 2 ore dall'ebollizione. Intanto, mettete le lenticchie in una casseruola, copritele con acqua fredda, unite l'alloro e l'aglio e cuocete per 20 minuti dall'ebollizione. Spegnete, salate e lasciate raffreddare a pentola coperta. Poi, se necessario, sgocciolatele.
● **2** Fate bollire a fuoco medio lo sherry con il vino e la baccello di vaniglia finché il mix si sarà ridotto della metà. Fuori dal fuoco aggiungete la salsa di soia e l'anice stellato, coprite e lasciate in infusione 20 minuti. Quindi filtrate il condimento e tenetelo da parte.
● **3** Condite le lenticchie con olio e pepe e distribuitele in 8 ciotoline. Adagiate in ognuna una rondella di cotechino e condite con 1/2 cucchiaio di salsa allo sherry.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 2 ore ● 235 cal/porzione**

GELATINA AL MANDARINO

PER 8 PERSONE
1 l di succo di mandarino (circa 1,5 kg di frutti) - 40 g di gelatina in polvere - 50 g di zucchero

● **1** Filtratelo il succo di mandarino. In una casseruola scaldate 1/2 litro di succo con lo zucchero, mescolando finché si sarà sciolto. Fuori dal fuoco, unite la gelatina in polvere poco alla volta mescolando con la frusta per sciogliere i grumi. Trasferite il tutto in una ciotola, unite il succo rimasto e lasciate intiepidire.
● **2** Versate in 8 stampini individuali e fate rassodare in frigo per almeno 3 ore (meglio una notte). Immergete per pochi secondi gli stampini in acqua bollente. Capovolgeteli sui piattini e sformate le gelatine. Servitele, se vi piace, con complementi benaugurali come frutta secca, melograni, uva, arance, datteri, monete di cioccolato.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo**
● **Cottura 5 minuti ● 80 cal/porzione**

Fontana con dispencer di Christofle. Indirizzi a pagina 6


LINEA
CUISINE
PER CUCINARE
isola Bio
isola Bio
Cuisine
farro
isola Bio
Cuisine
miglio
isola Bio
Cuisine
avena
isola Bio
Cuisine
cocco
isola Bio
Cuisine
riso
NOVITÀ
isola Bio
Cuisine
soya
SOIA ITALIANA
BIO
GLUTEN FREE
200ML e
MADE IN ITALY
SENZA LATTOSIO
DAIRY FREE
LAKTOSENFREI
LAKTOZMENTES
PROTEGGE LA BONTÀ™
Tetra Pak
Creme vegetali biologiche
Senza lattosio
PROVALE PER:
✓ gratinare
✓ mantecare
✓ condire
✓ guarnire
Trova i nostri prodotti nei negozi biologici specializzati:
naturasì
bio per vocazione
cuorebio
i negozi biologici
PRODOTTE IN ITALIA
WWW.ISOLABIO.COM
Isola Bio è un marchio ABAFOODS via Ca' Mignola Nuova 1775- 45021 Badia Polesine (RO) ITALY | +39 0425.594489

DETTAGLI DI STILE
DECORI PER RENDERE PIÙ BELLA LA CASA



Candele nel bosco

PER ACCENDERE I GIORNI DI FESTA ELLEBORI E PIGNE IN UNA COMPOSIZIONE CON I COLORI DELL'INVERNO

a cura di Silvia Bombelli, realizzazione di A. Pavanello, foto di Francesca Moscheni

1



2



3



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

Occorrente: 1 vassoio di cartone di 26 cm di diametro, 1 foglio di plastica, 6/8 candele bianche (diametro 3 cm), 1 panetto di plastilina, 5 zolle di muschio, 20 pigne assortite di dimensioni varie, alcuni rametti di pino con qualche pigna attaccata, 10/12 fiori di elleboro

● **1** Foderate il vassoio con il foglio di plastica ritagliato in misura, per evitare che si bagni il cartone. Posizionate le candele nel vassoio tagliandole ad altezze diverse in modo da creare una composizione movimentata. Fissatele alla base con un cordoncino di plastilina spesso alto circa 3 cm.
● **2** Distribuite su tutta la superficie del vassoio le zolle di muschio formando una base uniforme. Spruzzatela d'acqua con un vaporizzatore. Sistemate tra le candele le pigne alternando le grandi alle piccole in maniera armoniosa. Posate sulla circonferenza esterna alcuni rametti con le pigne attaccate per circondare la composizione.
● **3** Per finire posizionate i fiori di elleboro tagliandoli ad altezze diverse e infilando i gambi nel muschio umido. Accendete le candele e posizionate la composizione sulla tavola o su un mobile del salotto a vostra scelta.

CucinaBarilla

Da oggi si cucina così



+



CucinaBarilla è il nuovo sistema per cucinare primi piatti, pane, pizze e focacce con il minimo sforzo.

Tra le tante doti richieste a noi donne c'è anche quella di essere delle brave cuoche. Ma si sa, non tutte abbiamo il talento e spesso non abbiamo il tempo di imparare. Portare in tavola cibi pre-cotti, surgelati o la mediocre Margherita della pizzeria sotto casa è l'unica alternativa che ci rimane? Nient'affatto! Da oggi c'è CucinaBarilla, il sistema rivoluzionario creato da Barilla e Whirlpool per preparare piatti semplici, completi, con ingredienti freschi e con il minimo sforzo. Due i nuovi "aiutanti" in cucina: un



Barilla | Whirlpool
SENSING THE DIFFERENCE





forno intelligente Whirlpool con uno speciale lettore tecnologico, e una gamma di kit Barilla per primi piatti come paste e risotti, pizze, focacce, pani e torte. All'interno di ogni kit c'è tutto il necessario: dovrete solo poggiare l'etichetta della scatola al lettore del forno e avviarlo. Per alcuni piatti come pizza e pane è richiesto un piccolo intervento manuale ma il risultato è sempre un piatto preparato al momento senza fatica. E con la funzione Delay, programmare la cottura al minuto desiderato è un attimo!



La buona CucinaBarilla

I kit CucinaBarilla sono 15 ma presto ne arriveranno tanti altri per consentire di variare con frequenza i piatti in tavola. Tutti, però, rispettano i naturali tempi di cottura degli alimenti, perché il tempo che ha davvero valore lo regala CucinaBarilla mentre cucina per te, considerando anche che i kit si acquistano on line e non ci sono né pentole né fornelli da lavare.

Pane al pane! Oltre ai primi e alle torte, i kit Barilla ti offrono l'opportunità di preparare in casa pane e pizza caldi. I kit pane contengono gli ingredienti per una pagnotta di 450 gr. Basterà riempire il serbatoio dell'acqua del forno, versare la miscela e il lievito nel apposito accessorio che va inserito nel forno, avvicinare l'etichetta della confezione al lettore e premere la manopola di avvio. Dopo 180 minuti il profumo del pane caldo e fragrante invaderà la tua casa!



I kit sono disponibili solo su www.cucinabarilla.it

NUMERO VERDE **800-132322**
Dal lunedì alla domenica, dalle 9.00 alle 22.00



Delizie per cominciare

INGREDIENTI INTENSI CHE DA SOLI VALGONO L'ASSAGGIO CARATTERIZZANO ANTIPASTI ISPIRATI ALLA CUCINA FRANCESE

foto di Stefania Giorgi, ricette di Alessandra Avallone, styling di Sara Farina

UOVA DI SALMONE
Decisamente più grosse e meno care di quelle di storione, le uova di salmone si possono servire semplicemente nel loro barattolino di vetro con un cucchiano di materiale diverso dal metallo per non alterarne il sapore oppure accompagnare con poca panna acida. In questo modo ogni commensale provvederà a gustarle su tartine spalmate con un filo di burro. Tuttavia, queste uova rosa sono usate anche in ricette che ne prevedono una breve cottura e, specie nella cucina giapponese, abbinate ad altre specie ittiche.

RICCI DI MARE
I ricci di mare si mangiano crudi, "sporcando" di rosso (la parte commestibile corrispondente alle uova del riccio) un pezzo di pane o un tarallo. Prima di servirli è necessario romperli, operazione piuttosto semplice a patto di disporre dell'apposita pinza taglia ricci.



OSTRICHE CALDE AL VERDE

PER 4 PERSONE
12 ostriche - 1/2 porro - 1 carota - 12 foglioline di lattuga - 2 cucchiai di uova di salmone - un limone - 1 tuorlo - 80 g di burro + una noce per le verdure - sale - pepe bianco macinato al momento

● **1** Tagliate a julienne porro e carota, saltate in padella le verdure con una noce di burro, mantenendole leggermente croccanti, salate e pepate. Aprite le ostriche, versate il loro liquido in una casseruola, lasciate che si riempiano nuovamente d'acqua e unitela all'altra. Ripete l'operazione anche una terza volta e ponete la casseruola con il liquido raccolto sul fuoco; quando sobbolle, immergete 10 secondi le ostriche staccate dai gusci. Scolatele e tenetele al caldo.
● **2** Portate a ebollizione una casseruola d'acqua per il bagnomaria. Scaldate il liquido delle ostriche sul fuoco fino a ridurlo della metà, quindi spegnete e unite 2 cucchiai di succo di limone stemperato con il tuorlo, mescolate rapidamente con una frusta per non cuocere l'uovo e, quando inizia a schiumare, ponete la casseruola a bagnomaria cominciando subito a incorporare il burro tagliato a dadini, un pezzetto alla volta. Continuate a montare con la frusta fino ad avere una salsa densa e brillante, regolate di sale e pepate, aggiungete ancora qualche goccia di limone e tenete al caldo sul bagnomaria già spento.
● **3** Sbollentate un istante le foglie di lattuga, dividetele nelle conchiglie accanto alle ostriche, nappate generosamente con la salsa e completate con la julienne di verdure e le uova di salmone. Servite subito. Se vi piace, appoggiate le ostriche su un letto di asparagi di mare appena sbollentati, oppure sopra un letto di sale grosso.

MEDIA ● **Preparazione 35 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **280 cal/porzione**



CROSTATINE AI FEGATINI

PER 4 PERSONE
per la pasta brisée: 200 g di farina 00 - 100 g di burro - 1 tuorlo - 2 cucchiai di Madera (o Sherry) - 1 pizzico di sale
per il ripieno: 1,5 dl di fondo bruno - 200 g di fegatini di pollo - 250 g di champignon - 4 scalogni - 40 g di burro - 1 piccolo tartufo nero - 1/2 bichiere di Madera - sale - pepe

1 Preparate la pasta brisée: lavorate la farina con il sale e il burro freddo a dadini fino ad avere un composto sabbioso. Aggiungete il tuorlo e, quando è ben amalgamato, versate il Madera mescolato con 0,5 dl d'acqua. Lavorate l'impasto fino a ottenere una palla liscia e omogenea. Avvolgetelo nella pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno un'ora.

2 Mescolate il fondo bruno con il Madera, riportate a leggero bollore e toglietelo dal fuoco. Foderate con la pasta brisée 4 stampini da crostata rettangolari (15x10 cm), punzecchiate il fondo con i rebbi della forchetta, ricoprite con un foglio di carta da forno e riempite di riso o fagioli secchi, infornate a 180° per 20 minuti, quindi svuotate e lasciate colorire ancora 5 minuti.

3 Nel frattempo pulite i fegatini e tagliateli a pezzi. Pulite e affettate i funghi e gli scalogni. Fateli appassire 10 minuti in padella con metà burro, un pizzico di sale e una macinata di pepe nero. Scolateli e nella stessa padella, aggiungendo il burro rimasto, saltate i fegatini 5-6 minuti: devono risultare rosati all'interno. Riunite nella padella con i fegatini e gli champignon, aggiungete la salsa al Madera, mescolate e togliete dal fuoco. Riempite con la preparazione i gusci di brisée, completate con qualche lamella di tartufo e servite le crostatine caldissime.

MEDIA • **Preparazione 1 ora** • **Cottura 5 ore** • **750 cal/porzione**

IL FONDO BRUNO

Potete preparare un fondo bruno aromatico anche in casa. Chiedete al macellaio di disossare 250 g di stinco di vitello e di tagliare l'osso a pezzetti; tagliate la carne a dadi insieme a 250 g di spalla di vitello; metteteli in una teglia con i pezzi di osso, 1 carota, 1 cipolla e infornate a 250° finché prendono colore (circa 15 minuti). Trasferite tutto in una cocotte, aggiungete 1 mazzetto guarnito, coprite e mettete sul fuoco per 15 minuti. Versate 1/2 litro di acqua e fate ridurre il fondo di cottura fino a una consistenza sciropposa. Aggiungete 1,5 l d'acqua, salate leggermente, pepate, coprite e cuocete 4 ore a fiamma bassissima. Filtrate e sgrassate. Aggiungete 4 dl di brodo di vitello, ponete sul fuoco e fate ridurre di 2/3 schiumando e togliendo le impurità. Incorporate 1/2 bicchiere di Madera e filtrate. Ponete in frigo fino al momento dell'uso (anche 5 giorni).



Tavolo zincato in vendita da 100FA, runner Society Limonta e sopra tagliere di ceramica Forme di Farina. Nelle pagine precedenti: canovaccio in lino di Once Milano, piatti e piattini in ceramica di Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6

BERE GIUSTO

Ci sono buoni vini italiani adatti a questi antipasti, in qualche caso però la scelta francese è giustificata da una sintonia territoriale unica. Il Cremant d'Alsace, per esempio, con la sua vena aromatica e l'intonazione morbida fresca del sapore, serve le gougères e le ostriche. Il sapido dartois e le capesante rinforzate dal burro all'aglio vogliono un bianco mediterraneo come il fervido Grillo di Marsala; un calice di soave Vouvray moelleux sull'omonima preprazione al foie gras, e uno di Xeres Ammontillado sulla viscerale ricchezza delle crostatine.

CAPESANTE COME LES ESCARGOTS

PER 4 PERSONE
8 capesante - 1 pane a cassetta intero - 2 cespi di indivia belga - olio extravergine di oliva - sale
per il beurre d'escargots: 125 g di burro - 25 g di prezzemolo 25 g di mandorle - 1 spicchio d'aglio - 1 scalogno - sale - pepe

● **1** Preparate il beurre d'escargots: lavorate nel mixer il burro con l'aglio, lo scalogno e le mandorle tritate, il prezzemolo, il sale e una macinata di pepe nero. Ricavate dal pane a cassetta 4 fette delle spessore di circa 3 cm e, con un coppa pasta, praticatevi un foro centrale di circa 5 cm di diametro. Tostate il pane in forno a 180° per 4-5 minuti.
● **2** Tagliate a pezzetti l'indivia e saltatela in padella con 2 cucchiai di olio, salate e lasciatela appassire 5 minuti. Pulite le capesante eliminando il corallo e la pellicina. Quindi scottatele in una padella antiaderente ben calda con un filo d'olio, cuocendo fino a che diventano opache (circa un minuto per parte).
● **3** Appoggiate le fette di pane su piatti da forno individuali, mettete al centro 1 cucchiaio colmo di indivia cotta, 2 noci di capasanta e un cucchiaio di beurre d'escargots, coprite parzialmente con il dischetto di pane ricavato forando il centro della fetta e infornate a 200° per 2-3 minuti.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 15 minuti ● 465 cal/porzione





GOUGERES FARCITA ALL'INSALATA DI SEDANO DI VERONA E SALMONE

PER 6 PERSONE
per la pasta: 65 g di farina - 50 g di burro - 2 uova - 30 g di gruyère grattugiato - 1/2 cucchiaino da caffè di sale
per la guarnizione: 150 g di salmone affumicato in una fetta - 150 g di sedano rapa pulito - qualche foglia di insalata riccia - uova di trota (facoltative) - 1/2 limone - 120 g di panna acida - sale - pepe macinato al momento

● **1** Preparate la pasta: portate a ebollizione 125 ml d'acqua in una casseruola, con il burro e il sale. Abbassate la fiamma e unite la farina in una sola volta. Mescolate velocemente fino ad avere una pasta densa, che si stacca perfettamente dalle pareti della pentola. Trasferite l'impasto in una impastatrice, incorporate le uova, uno alla volta e per ultimo il formaggio grattugiato.
● **2** Riempite una tasca da pasticcere a bocchetta grande e liscia con la preparazione. Formate delle ciambelline di impasto sopra una placca rivestita di carta da forno. Cuocete a 240° per 10 minuti circa e fate raffreddare. Tagliate a julienne il sedano rapa, condite con succo di limone e un pizzico di sale. Tagliate a dadini il salmone, spezzate le foglie di insalata.
● **3** Tagliate le gougères in senso orizzontale, disponete sulla metà inferiore l'insalata, qualche cucchiaino di panna acida, il salmone, il sedano rapa e le uova di trota se le usate, pepate, aggiungete qualche goccia di limone e ancora panna acida. Chiudete con l'altra metà e servite.

FACILE ● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **345 cal/porzione**

Piccolo tagliere di Forme di Farina e bricco in vetro Madame Gioia Home. Nella pagina accanto: tavolo zincato 100FA, runner Linum, piatto con bordo grigio Zara Home e decorazione cervo Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6

MOELLEUX AL FOIE GRAS CON CUORE DI FICHI

PER 4 PERSONE
100 g di foie gras - 1,5 dl di latte - 25 g di burro + quello per imburrare - 3 uova - 80 g di farina - 2 cucchiaini di lievito in povere - 50 g di gruyère - 4 piccoli fichi - 2 cucchiai di zucchero - 1 limone - 4 cucchiai di olio - sale

● **1** Cuocete i fichi con il succo di limone e lo zucchero per 15 minuti, fino a quando sono leggermente caramellati. Tagliate il foie gras a piccoli dadi. In una piccola casseruola scaldate il latte con l'olio, il burro e 40 g di foie gras; mescolate fino a ottenere una crema.
● **2** Sgusciate le uova in una ciotola, sbattetele con una frusta e amalgamatevi la farina e il lievito, unite la crema di foie gras e il gruyère grattugiato. Versate il composto in 4 cocottine imburrate e rivestite di carta forno, aggiungete i dadini di foie gras rimasti e infornate a 180° per 15-20 minuti. Servite con un fico caramellato al centro.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 40 minuti ● 400 cal/porzione



Terrina da forno distribuita da Livellara e piattini tondi numerati di Forme di Farina. Nella pagina accanto: tovaglia in lino di Society Limonta e tagliere con incisioni di Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6



DARTOIS ALLE ACCIUGHE

PER 6 PERSONE
1 confezione di pasta sfoglia rettangolare - 16 filetti di acciuga sott'olio - 300 g di filetti di branzino - 50 g di burro - un limone - qualche goccia di tabasco - 2 cucchiai di erba cipollina tritata - 2 albumi e 1 tuorlo - 1/2 dl di panna fresca - 1/2 dl di yogurt - sale - pepe macinato al momento

● **1** Tritate finemente metà della acciughe e mescolatele con il burro morbido, fino a ridurle a crema. Tagliate a pezzetti il pesce, frullatelo con gli albumi, la scorza e il succo di mezzo limone. Mescolate la panna allo yogurt e incorporatela al mix di branzino, unitevi il burro morbido alle acciughe, l'erba cipollina e il tabasco.
● **2** Srotolate la pasta e dividetela a metà nel senso della lunghezza, Distribuite metà della mousseline di pesce sopra una striscia di sfoglia, lasciando libero 1 cm su ogni lato. Allineate sopra il ripieno gli 8 filetti di acciuga rimasti, coprite con la mousseline rimasta e con la seconda striscia di pasta. Sigillate i bordi con un velo d'acqua.
● **3** Spennellate la superficie con parte del tuorlo, lasciate riposare in frigo 10 minuti, incidete sulla pasta dei motivi geometrici con la punta del coltello e spennellatela nuovamente con il tuorlo rimasto. Cuocete in forno a 220° per 10 minuti, abbassate la temperatura a 200° e, dopo aver protetto la superficie con carta da forno, lasciate cuocere per altri 10 minuti. Lasciate riposare 10 minuti prima di tagliare.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 20 minuti** ● **305 cal/porzione**

Il cappon magro

SIMBOLO DELLA GASTRONOMIA LIGURE, QUESTA COREOGRAFICA SPECIALITÀ SPOSA CON MAESTRIA VERDURE, PESCE E UNA PROFUMATA SALSA VERDE

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi, in cucina Antonella Pavanello, scelta del vino Sandro Sangiorgi



Piatto nato povero, il "cappun magru", chiamato così perché inventato come alternativa leggera (e soprattutto allora meno costosa) del grasso cappone, nel tempo si è trasformato in un simbolo di opulenza, tanto da essere considerato, dai liguri doc, il piatto principe di Natale, quello che meglio riassume odori e colori di questa regione. Geniale fusione dei sapori di mare e di terra, arriva in tavola sontuoso e trionfale e niente ha a invidiare ad altri piatti di festa più famosi ma non altrettanto sorprendenti. Riguardo le sue origini si deve risalire alle antiche "caponalde" di bordo, dette anche "capon de la galera": preparate con gallette ammollate in acqua e aceto

> segue a pag. 44









LA PREPARAZIONE

PER 6 PERSONE
200 g di gallette da marinaio o grossi cracker - un pesce di circa 1 kg (a scelta gallinella, pesce cappone, branzino o altri pesci a polpa bianca) già pulito - 16 gamberi o scampi - 500 g tra cozze e vongole - 1 astice di circa 600-700 g - 2 limoni - 4 acciughe sotto sale - 60 g di bottarga - 3 uova sode - 1 cipolla - 1 cavolfiore a cimette - 1 cuore di sedano - 200 g di fagiolini - 4 cuori di carciofi a spicchi - 300 g di patate - 2 carote - 1 barbabietola rossa cotta - 16 asparagi - 70 g di pinoli - 30 g di capperi - 70 g di olive - mollica di pane - aceto - 1 mazzetto di prezzemolo - 3 spicchi d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Pulite il pesce e i frutti di mare. Preparate un court-bouillon con acqua salata, poco aceto, il sedano, la cipolla e qualche gambo di prezzemolo; tuffatevi il pesce e cuocetelo per 20-25 minuti. Scolatelo e privatelo delle lische. ● **2** Nello stesso brodo lessate l'astice, scolatelo e sgusciatelo, estraendo anche la polpa delle chele. ● **3** Scottate sempre nello stesso brodo i gamberi o gli scampi e sgusciateli. Fate aprire i frutti di mare in una padella a fuoco vivo e scolateli su un piatto. Condite tutti gli ingredienti preparati con olio e suco di limone. ● **4** Cuocete in acqua bollente salata le restanti verdure (esclusa la barbabietola) ● **5** Scolatele un po' al dente e tagliate a fettine patate, carote e barbabietola; conditele con olio, sale e poco aceto. ● **6** Pestate in un mortaio le foglie di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio, i capperi, i pinoli e le acciughe dissalate, unite un pugno di mollica di pane bagnata nell'aceto, le olive snocciolate, i tuorli sodi; pestate fino a ottenere una salsa liscia e diluitela con l'olio necessario a renderla abbastanza fluida. ● **7** Sfregate le gallette con uno spicchio di aglio e inumiditele con acqua e aceto; tagliate a fettine la bottarga. ● **8** In un piatto da portata fate una base di gallette, cospargete con fettine di bottarga e continuate alternando strati di verdure, polpa di pesce e di crostacei e frutti di mare, condendo ogni strato con un po' di salsa, fino a formare una piramide. Guarnite a piacere con olive e spicchi di uova.









> *segue da pag. 42*

e arricchite, se possibile, con olio, fave e castagne, erano il rancio quotidiano dei marinai delle antiche galee. La leggenda narra che fu merito dei Frati Minimi o Paolotti (ordine fondato da Francesco di Paola alla fine del '400), la cui regola imponeva la stretta osservanza del regime di magro, se la preparazione originaria di questi rustici "manicaretti" fu codificata e tramandata ai posteri.

Chi più ne ha più ne metta

Nel tempo, alle gallette bagnate in acqua e aceto si sono aggiunte verdure bollite e avanzi di pesce, ottenendo così la versione base del cappon magro, fino alle fantasiose elaborazioni seicentesche: oltre a renderlo più opulento, integrandolo con ingredienti ricchi e raffinati, i cuochi dell'epoca hanno voluto puntare anche su una presentazione coreografica, foggiando a mo' di grande pesce i molteplici strati di questa antica umile insalata.
Di aggiunta in aggiunta la ricetta arrivata ai giorni nostri si è ulteriormente evoluta, affinata e arricchita, tanto da richiedere tempo e un pizzico di manualità per ottenere un bell'effetto policromo nell'alternare a strati pesce (rigorosamente a polpa bianca), crostacei, verdure di diverso colore e salsa verde. A questa formula classica si possono aggiungere tanti altri ingredienti, per esempio ostriche, uova sode, mosciame di tonno, funghetti sott'olio: ogni cuoco, di ristorante o di casa, ci mette del suo, non c'è limite alla fantasia per trasformare questo piatto in un vero capolavoro.

BERE GIUSTO
La munifica varietà di ingredienti e condimenti rende il cappon magro una ricetta di pesce tutt'altro che consueta, al punto da superare il luogo comune che prevede il bianco sui piatti di mare; scegliamo un rosso del Ponente ligure ottenuto con una delle specialità viticole del Mediterraneo, la Granaccia, sensibile alla tenerezza dei crostacei ma anche in grado di badare alla fibra del pesce e al grasso dell'insieme, evitando il retrogusto metallico.





LA PAROLA ALL'ESPERTO
Risponde alle nostre piccole curiosità Maurizio Pinto, patron chef del ristorante Voltalacarta di Genova (tel. 010 8312046) e docente nella scuola di cucina Chef per Caso, dove tiene lezioni anche sul cappon magro.
La versione attuale di questo piatto prevede ingredienti pregiati come l'astice o l'aragosta, quindi si può proporre in un menu di pesce importante? Ricco e scenografico, il cappon magro puo' tranquillamente fare da colonna portante a un menu di pesce; nella versione che propongo nel mio ristorante utilizzo astice, gamberi e scampi insieme: lo considero infatti un raffinato piatto unico, adatto anche come portata principale di un buffet.
Con cosa si possono sostituire le gallette previste nella ricetta di antica tradizione? Il pane secco, sempre ammollato in acqua e aceto, rappresenta una possibile alternativa ma le "storiche"gallette, creano una base meno disfatta e piu' appetitosa.
La scelta delle verdure è legata alla stagione o ve ne sono alcune irrinunciabili? La stagionalità ha il suo peso ma vi sono alcune verdure, come per esempio la barbabietola, che rappresentano il piatto in modo assoluto.
La salsa verde si può preparare in anticipo? Fatta il giorno prima rende il piatto ancora più saporito.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti che propongono, tra le tante specialità, questo piatto.

CAPPUN MAGRO
Via Volastra 19, Riomaggiore Groppo (Sp), tel 0187 920563.
Questo piccolo raffinato ristorante in una casa tipica del borgo di Groppo, garantisce materie prime locali, in buona parte biologiche e, tra i piatti di tradizione, il cappun magru, che dà il nome al locale, nella sua ricetta più autentica.
Su prenotazione.

DA CASETTA
Azienda agrituristica, via XX Settembre 12, Borgio Verezzi (Sa), tel. 019 610166.
L'accogliente agriturismo, nel borgo vecchio di Borgio, offre cucina di territorio con i prodotti dell'orto di casa; speciale il cappon magro, leggero ed equilibrato, servito anche come antipasto; per ingannare l'attesa vengono servite focaccette calde accompagnate da un calice di spumante.

LA FORCHETTA CURIOSA
P.zza Negri 5r, Genova, tel. 010 2511289.
In un ambiente da tipica osteria, In pieno centro storico cittadino, il locale propone menu con i più famosi piatti tipici genovesi come il cappon magro, cucinati con ingredienti della tradizione, tra cui alcuni presidi Slow Food.

OSTARIA DA U SANTU
Via al Santuario delle Grazie 33, Genova Voltri, tel. 010 6130477.
Gradevole osteria con ampio pergolato vista mare e annesso orto frutteto. Specialità della casa il cappon magro, in tavola da ottobre ad aprile, l'ultimo week end del mese.


IL PERFETTO EQUILIBRIO
TRA NATURA E SAPORI.
Biffi
Ragù di SOIA
100% VEGETALE
100% VEGETALE
SENZA GLUTINE
SENZA CONSERVANTI
Il benessere è un delicato equilibrio tra natura e sapori. Poi ecco l'ispirazione: il ragù diventa vegetale al 100% e tutto è in perfetto equilibrio.
BIFFI. La Natura ci ispira dal 1852
Biffi
Milano 1852



Spaghetti chic

VESTITA A FESTA E IMPREZIOSITA DA TOCCHI RICERCATI, LA PASTA PIÙ POPOLARE RIVELA UNA SORPRENDENTE ANIMA SOFISTICATA

a cura di Marina Cella, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling di Patrizia Cantoni

Alla fonduta di porri con burro al timo, nocciole e tartufo nero

pag. 52



Tessuto Rubelli, piatti in porcellana Versace, piattino oro Wedgwood palle decorative Cargo. Nella pagina accanto: tessuto Dedar, piatti Wedgwood, bicchieri e piattino in cristallo Moser. Indirizzi a pagina 6

Integrali al pesto di radicchio e noci con riduzione al balsamico

pag. 52



Tessuto Dedar, piatti e posate Rosenthal. Nella pagina accanto: tessuto Dedar, piatti Wedgwood, posata e tovagliolo Zara Home, bicchieri e brocca Moser. Indirizzi a pagina 6

Con ragù di gamberi e capesante sfumato al Campari

pag. 52

SPAGHETTI CON ZUCCA E LENTICCHIE BELUGA

PER 4 PERSONE
350 g di spaghetti quadrati - 280 g di polpa di zucca Butternut - 120 g di lenticchie nere Beluga (nei negozi bio e online) - 1 scalogno - 600 ml di brodo vegetale - 2 ciuffi di salvia - 1 peperoncino - olio extravergine - sale - pepe

● **1** Scaldate il brodo, sciacquate le lenticchie, lavate la salvia e affettate il peperoncino. Tritate finemente lo scalogno e fatelo appassire con il peperoncino, un ciuffo di salvia e 4 cucchiai di olio in una casseruola per un paio di minuti. Unite le lenticchie, mescolate, fatele rosolare brevemente e bagnatele con il brodo caldo. Proseguite la cottura per 15/18 minuti circa mescolando di tanto in tanto.
● **2** Nel frattempo tagliate la zucca a cubetti di 4/5 mm di lato, uniteli alle lenticchie poco prima di fine cottura e cuocete il tutto per altri 5 minuti finché il brodo sarà evaporato quasi completamente. Salate e pepate a fine cottura.
● **3** Portate a bollore abbondante acqua in una pentola, salatela e lessate la pasta. Scolate gli spaghetti al dente, conditeli con il sugo di lenticchie e zucca, completate con qualche fogliolina della salvia rimasta e servite.

FACILE ● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 25 minuti** ● **475 cal/porzione**



SPAGHETTI DI KAMUT CON SAUTÉ DI CARCIOFI E SPECK D'ANATRA SU FONDUTA DI CASTELMAGNO

PER 4 PERSONE
350 g di spaghetti di kamut - 200 g di Castelmagno Dop giovane (peso netto senza crosta) - 200 ml di latte - 2 cucchiaini di fecola di patate - 4 carciofi - 1 limone - 100 g di speck d'anatra - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne più dure e le punte, tagliateli a metà, privateli del fieno, riduceteli a spicchietti e immergeteli in acqua acidulata col succo del limone. Scolateli, asciugateli molto bene e saltateli in padella con l'aglio schiacciato, 4 cucchiai d'olio e 4 di acqua per circa 8 minuti, finché risulteranno al dente e ben dorati. Se durante la cottura il fondo tende ad asciugarsi troppo unite ancora 1-2 cucchiai d'acqua. Salate leggermente i carciofi. Tagliate lo speck a striscioline e unitelo ai carciofi, proseguite la cottura per un paio di minuti per renderlo dorato e croccante, eliminate l'aglio e toglietelo dal fuoco.
● **2** Nel frattempo mettete sul fuoco una pentola d'acqua e preparate la fonduta. Grattugiate il Castelmagno o tagliatelo a pezzetti. Stemperate la fecola in 4 cucchiai di latte. In un pentolino antiaderente scaldate il latte rimasto, unite la fecola e il formaggio e mescolate fino a quando si è sciolto e la salsa addensata.
● **3** Salate l'acqua quando bolle e buttate gli spaghetti. Scolateli al dente lasciandoli umidi e conditeli con il sugo di carciofi. Distribuite la fonduta sul fondo di 4 piatti, appoggiate sopra gli spaghetti e completate con una generosa macinata di pepe.

FACILE ● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **700 cal/porzione**





Tessuto Rubelli, tovaglioli Frette, piatti Khala, posata Zara Home. Nella pagina accanto: tessuto Rubelli, piatto bianco e posata Rosenthal, piatto nero e foglia in metallo dorato Wedgwood, bicchiere nero Zara Home, bicchieri in cristallo Moser. Indirizzi a pagina 6

Al nero di seppia con ragù di ricciola alla Vernaccia

pag. 52

ALLA FONDUTA DI PORRI CON BURRO AL TIMO, NOCCIOLE E TARTUFO NERO

PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti - 2 porri - 2 cucchiaini di farina - 200 ml di vino bianco secco - 80 g di burro - qualche rametto di timo - 40 g di nocciole sgusciate con la buccia - 1 tartufo nero - sale - pepe nero

● **1** Mondate i porri, lavateli e tagliateli a rondelle fino all'inizio della parte verde. Tagliate 3 cm della parte verde più tenera a julienne e tenetela da parte. Mettete le rondelle in una padella, spolverizzatele con la farina, bagnatele con il vino, salate, pepate, mescolate e cuocete a pentola coperta per 10 minuti unendo qualche cucchiaio d'acqua calda se il fondo si asciuga troppo.
● **2** Nel frattempo mettete sul fuoco una pentola d'acqua, tagliate le nocciole a lamelle e staccate le foglioline di timo. Quando i porri sono teneri frullateli con un frullatore a immersione fino a ottenere una crema vellutata; regolate di sale e pepate.
● **3** Salate l'acqua quando bolle e versate gli spaghetti. Rimettete la crema di porri nella padella e tenetela in caldo con la fiamma al minimo. In un'altra padellina fate fondere il burro fino a che è dorato e spumeggiante, con le nocciole, la julienne verde di porri e le foglioline di timo.
● **4** Scolate gli spaghetti al dente lasciandoli umidi e conditeli con il burro al timo. Suddividete la fonduta di porri in 4 fondine e unite gli spaghetti formando un torchon con la pinza. Spolverizzate ogni porzione con lamelle di tartufo e una macinata di pepe e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 500 cal/porzione

INTEGRALI AL PESTO DI RADICCHIO E NOCI CON RIDUZIONE DI BALSAMICO

PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti integrali - 50 g di mollica di pane alle noci - olio extravergine d'oliva - maggiorana per il pesto: 150 g di radicchio tardivo - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato - 50 g di gherigli di noci - 80 ml di olio extravergine d'oliva - 80 ml di latte - sale - pepe per la riduzione: 2 cucchiai di miele - 6 cucchiai di aceto balsamico

● **1** Frullate la mollica di pane e saltatela in padella con 4 cucchiai d'olio per un paio di minuti. Preparate il pesto. Spuntate il radicchio, lavatelo, asciugatelo e frullatelo con il parmigiano, le noci, l'olio, il latte, sale e pepe fino a ottenere un pesto fluido.
● **2** Riunite in un pentolino il miele con l'aceto balsamico e scaldateli per qualche minuto fino a che avranno una consistenza sciroppposa.
● **3** Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo trasferite il pesto in una ciotola e se necessario diluitelo con poca acqua di cottura della pasta. Mescolate il pane dorato con qualche fogliolina di maggiorana e distribuitelo sui bordi di 4 piatti piani.
● **4** Scolate gli spaghetti al dente, conditeli con il pesto e distribuiteli al centro dei piatti. Guarnite ogni porzione con qualche goccia di riduzione al balsamico e servite subito.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 15 minuti ● 715 cal/porzione

CON RAGÙ DI GAMBERI E CAPESANTE SFUMATO AL CAMPARI

PER 4 PERSONE
350 g di spaghettini - 200 ml di succo di carota - 200 ml di succo di pompelmo rosa - 2 cucchiaini di zucchero di canna - 90 g di burro - 10 capesante - 250 g di code di gambero sgusciate - 60 ml di Campari - 1 lime - un ciuffo di cerfoglio - sale - pepe

● **1** Riunite in una casseruola i succhi di carota e di pompelmo con lo zucchero di canna e 40 g di burro e fateli ridurre fino ad ottenere 125 ml circa di liquido.
● **2** Mettete sul fuoco una pentola d'acqua. Lavate rapidamente e asciugate bene le capesante. Tritatene grossolanamente 6 insieme alle code di gambero e conservatene 4 intere. Salate l'acqua e versate la pasta.
● **3** In una larga padella antiaderente sciogliete 40 g di burro e rosolatevi brevemente i gamberi e le capesante preparati, sfumateli con il Campari e unite la riduzione di succo di carota e pompelmo. Salate, pepate e togliete dal fuoco. In un'altra padella sciogliete il burro rimasto e doratevi le capesante intere 1 minuto e mezzo per parte.
● **4** Scolate gli spaghetti al dente e saltateli velocemente in padella con il sugo e qualche cucchiaio della loro acqua di cottura. Distribuiteli in 4 piatti, guarnite ogni porzione con una delle 4 capesante passate al burro, ciuffetti di cerfoglio e una spolverizzata di scorza grattugiata del lime. Servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 25 minuti ● 610 cal/persona

AL NERO DI SEPPIA CON RAGÙ DI RICCIOLA ALLA VERNACCIA

PER 4 PERSONE
350 g di spaghetti al nero di seppia - 1 ricciola di 700 g circa - 6 foglie di bietola/erbette - 6 mezzi pomodorini semisecchi - 100 ml di Vernaccia - 1 bustina di zafferano - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe per il fumetto di pesce: testa e lisca della ricciola - 1 carota - 1 scalogno - 1 costola di sedano con le foglie - 1 pomodoro - 1 ciuffo di prezzemolo - 200 ml di Vernaccia - pepe bianco in grani - sale

● **1** Preparate il fumetto. Pulite la ricciola e sfilettatela (o fatela pulire dal pescivendolo), conservando la testa, la lisca e gli scarti. Metteteli in una pentola capiente con carota, sedano, pomodoro, scalogno e prezzemolo puliti e lavati, unite il vino, 600 ml di acqua, qualche grano di pepe e un cucchiaino di sale grosso e portate a ebollizione. Abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per 30 minuti circa a pentola coperta. Poi filtrate il fumetto.
● **2** Mettete una pentola d'acqua sul fuoco. Nel frattempo riducete la polpa della ricciola a cubetti di 1 cm. Lavate le bietole e tagliate le foglie a julienne. Tritate i pomodorini semisecchi.
● **3** In una larga padella antiaderente rosolate 4 cucchiai d'olio con l'aglio schiacciato senza farlo bruciare; dopo un minuto circa unite i pomodorini poi la ricciola e subito dopo la julienne di bietole. Bagnate con la Vernaccia e 1 dl di fumetto di pesce in cui avrete sciolto lo zafferano, salate, pepate e cuocete il tutto per 2-3 minuti fino a ottenere un sughetto morbido.
● **4** Quando bolle salate l'acqua, versate gli spaghetti e scolateli al dente. Fate saltare la pasta in padella con il sugo di ricciola e qualche cucchiaio della sua acqua di cottura, distribuitela nei piatti e servite.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 45 minuti ● 575 cal/persone


VERTER.IT
Gli auguri più dolci,
come da tradizione.
MATILDE VICENZI
PASTICCERIA
VICENZOVO
CON FARINA MACINATA A PIETRA
PIÙ CONSISTENTE ALL'INZUPPO
Con uova fresche da allevamento a terra.
300 g ℮
VICENZOVO
BuonMattino
3,8% di grassi
Con Latte Fresco
e fiocchi di Grano Saraceno
300 g ℮



ML&Partners

La qualità di sempre nel gusto che preferisci



Scegli ogni giorno il tuo Menù del Benessere e partecipa al concorso su valsoia.it! puoi vincere fino a un anno di prodotti Valsoia!

Valsoia offre un'ampia gamma di bevande vegetali, buone e nutrienti, per te e per tutta la famiglia: **Gusto Morbido**, la nuova bontà per chi desidera un sapore più delicato, **Gusto Classico**, per chi apprezza il gusto naturale della soia e molte altre tutte da scoprire. Adatte a colazione o in qualsiasi momento della giornata. Per un'alimentazione sana, varia e piena di gusto.



Ogni giorno, Sì a Valsoia.

VALSOIA®

BONTA' e SALUTE

www.valsoia.it

La sfida di Marta

LA NOSTRA OSPITE MARTA PULINI, ANIMA DEL RISTORANTE DI MILANO CHE PORTA IL SUO NOME, CUCINA PER NOI DUE SUE SPECIALITÀ

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi



Guazzetto di vongole con carciofi alla romana,
pag. 58

NEW YORK E RITORNO
Marta Pulini, emiliana doc, dopo essersi formata nella migliori scuole di cucina del mondo (tra le quali "Le Cordon Bleu" di Parigi), ha lavorato per oltre vent'anni a New York come Executive Chef per il famoso ristorante Bice, dove ha ottenuto il riconoscimento di "miglior chef italiano in America" dalla prestigiosa guida Gault & Millau. Rientrata in Italia, apre con Sabrina Lazzareschi Bibendum Catering. Il successo è tale che Massimo Bottura la vuole al suo fianco per gestire il bistrot Franceschetta58, a Modena. All'inizio del 2015, Marta è a Milano e con il gruppo Bibendum, prende in gestione il ristorante presso lo Spazio Orlandi, in via Matteo Bandello.
Ristorante Marta tel. 02 48198622.
Martabibendum.it



Ha nascosto la sua grande passione per la cucina finché i figli sono stati grandi, poi Marta è partita, determinata a farne una ragione di vita e una professione ad alto livello. Il successo è stato il premio del suo coraggio, ma soprattutto la conferma di un grande talento, espresso con modestia ma anche con fermezza. "Non amo sentirmi chiamare chef - confessa - preferisco essere considerata una cuoca che con i suoi piatti riesce a ricreare il calore della cucina di casa...". Ma anche a suscitare nuove emozioni: Marta infatti sa riportare sulle tavole dei suoi ospiti la tradizione, soprattutto quella emiliana, con sapienti tocchi creativi suggeriti dalla lunga esperienza e dall'innato desiderio di innovazione.

> segue a pag. 58


1


2

GUAZZETTO DI VONGOLE CON CARCIOFI ALLA ROMANA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
per i carciofi: 6 grossi carciofi freschissimi - 2 cucchiai di prezzemolo tritato - 2 cucchiai di menta tritata - 1 spicchio d'aglio tritato - il succo di un limone - olio extravergine d'oliva - sale
per il guazzetto: 1,5 kg di vongole veraci lasciate a bagno in acqua e sale grosso dalla sera precedente - 3 scalogni tritati - 1/2 bicchiere di vino bianco secco - 1 cucchiaio di prezzemolo tritato - peperoncino (facoltativo) - 6 crostoni di pane rustico tostato - sale

● **1** Pulite i carciofi, scavateli per togliere le piccole spine e torniteli con un coltellino mantenendo un pezzo di gambo. Immergeteli in acqua acidulata con succo di limone.
● **2** Mescolate menta, prezzemolo e aglio. Scolate i carciofi dall'acqua, asciugateli, massaggiateli con un po' di sale dentro e fuori, poi distribuite all'interno il mix aromatico.
● **3** Sistemate i carciofi a testa in giù in un tegame a pareti alte che li contenga di misura e versate acqua e olio nella stessa quantità, arrivando fino a metà altezza dei carciofi.
● **4** Coprite il tegame con pellicola facendola aderire bene.
● **5** Cuocete i carciofi per circa 20 minuti dall'ebollizione, finché sono teneri ma ancora croccanti; provate la cottura con la punta di un coltellino.
● **6** Fate soffriggere in una larga padella gli scalogni tritati con il peperoncino (se l'usate) e 3-4 cucchiai di olio.
● **7** Unite le vongole al soffritto, mescolate e coprite. Appena i gusci si sono aperti bagnate con il vino, lasciatelo evaporare e aggiungete metà del prezzemolo.
● **8** Sistemate su ogni piatto un crostone di pane, disponete al centro un carciofo e intorno le vongole, bagnate con il loro sugo di cottura mescolato con un po' del sugo dei carciofi, spolverizzate con i restante prezzemolo e servite.


8


7


3


4


6


5



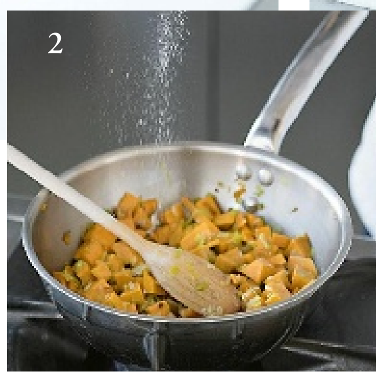
CREMA DI ZUCCA CON BRICIOLE DI COTECHINO E CRUMBLE DI MANDORLE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg di zucca pulita - 2 porri - la punta di un cucchiaino di noce moscata grattugiata, cannella e zenzero in polvere - 1 piccolo cotechino precotto - brodo vegetale - 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale
Per il crumble di mandorle: 60 g di farina bianca - 60 g di farina di mandorle - 100 g di burro - 70 g di parmigiano reggiano grattugiato - lamelle di mandorle per decorare

● **1** Tagliate la zucca a cubetti di circa 3 cm di lato.
● **2** Affettate i porri e fateli soffriggere in una padella con l'olio; unite i cubetti di zucca e fateli dorare.
● **3** Versate sulla zucca un paio di mestoli di brodo caldo, coprite e cuocetela finché sarà tenera, unendo a metà cottura tutte le spezie; regolate di sale. Lasciate intiepidire, poi versate il tutto in una ciotola e frullate con il frullatore a immersione fino a ottenere una crema omogenea; unite, se necessario, un filo di olio.
● **4** Immergete il cotechino in acqua fredda, portate a bollore e cuocetelo per mezz'ora; scolatelo e spellatelo.
● **5** Foderate con carta da forno una placca, mettetevi il cotechino affettato e schiacciatelo per ridurlo in briciole, quindi passatelo in forno a 170° per circa 20 minuti; alla fine tagliuzzatelo ancora con un coltello per ottenere briciole ancora più piccole.
● **6** Preparate il crumble: mettete in una ciotola il burro a temperatura ambiente, le farine e il parmigiano, impastate il tutto fino a ottenere una pasta omogenea. Sistemate la pasta su un foglio di carta da forno, coprite con un altro foglio e stendetela con il matterello fino allo spessore di circa un cm. Passate in forno a 180° per circa 15 minuti.
● **7** Suddividete la crema di zucca calda nei piatti, distribuitevi sopra il crumble a pezzetti e le briciole di cotechino e guarnite con le lamelle di mandorle.







Qui sopra Marta Pulini con Claudia Scarfone, chef del suo ristorante in coppia con Mattia Ferrari.











Lenticchie

DA CONTORNO PER ZAMPONE E COTECHINO, DIVENTANO PROTAGONISTE DI INTERPRETAZIONI GOURMAND PERFETTE A CAPODANNO MA NON SOLO

a cura di A. Gnocchi, testi di Mariarosa Schiaffino, ricette di Alessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Studio, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



A salutare l'anno nuovo, sulla tavola certo non mancheranno le lenticchie insieme allo zampone o all'altrettanto tradizionale cotechino. Si sa che, mangiate il primo giorno di gennaio, "portano bene", anzi portano soldi. E chi vuole rinunciare a propiziarsi un anno ricco e fortunato?

Lenticchie, dunque, per iniziare il 2016, ma non solo. Corposi e nutrienti, questi legumi sono un cibo popolare, contadino, legato al ricordo delle cucine di una volta, con le pentole di coccio che "covavano" per lunghe ore sul fuoco e restituivano poi, sollevato il coperchio, zuppe corroboranti o umidi odorosi, dove affondare il cucchiaio con delizia.

> *segue a pag. 62*



MINESTRA ALLA NAPOLETANA

PER 4 PERSONE
200 g di lenticchie verdi piccole - 1 carota arancione - 1 carota gialla - 4 patate - 2 cipolle - 2 pomodori perini - 2 spicchi di aglio - 8 costine di maiale - 20 g di burro - 2-3 ciuffi di rosmarino - 1 peperoncino rosso piccante - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Affettate finemente le cipolle e tenetele da parte. In un tegame dai bordi alti, rosolate l'aglio e il rosmarino tritati con il burro. Aggiungete le cipolle affettate, fatele appassire per 10 minuti, poi unite le lenticchie, coprite con 1,5 l di acqua e portate a ebollizione.
● **2** Raschiate le carote, pelate le patate e tagliatele a tocchi; spellate i pomodori e tagliateli a dadini. Aggiungete tutto alla minestra, poi unite il peperoncino intero e le costine di maiale; salate e lasciate sobbollire a fuoco bassissimo per circa 1 ora e 30 minuti.
● **3** Schiacciate le patate con la forchetta in mondo da rendere più denso il brodo e lasciate cuocere ancora 10 minuti. Servite con un filo di olio crudo e una macinata di pepe.

FACILE ● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 2 ore** ● **500 cal/porzione**

Ciotola Mazzotti Giuseppe 1903, sottopiatto Coincasa.
Nell'altra pagina, ciotola L'arte nel pozzo
Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 61

Settemila anni, e non li dimostrano

Cibo della memoria, che si rinnova e si attualizza per le sue doti nutritive, per il sapore particolare, ben caratterizzato, e per la granularità dei semi che in bocca è così piacevole. L'incontro con la dolcezza sensuale e speziata dei salumi offre un vertice del gusto, assolutamente da non perdere, ma dalle cucine esotiche arrivano altre suggestioni.
I fagioli hanno poi avuto la meglio, ma la lenticchia fu per lungo tempo la più apprezzata dei legumi. La sua storia risale a ben 7.000 anni fa! Originaria dell'attuale Siria, la pianta erbacea, coi baccelli schiacciati che contengono i semi, si diffuse presto in tutto il Mediterraneo. Nel Medioevo la lenticchia fu coltivata soprattutto negli orti dei monasteri. Compariva spesso sull'umile mensa dei frati e così, con altri legumi, diventò cibo del venerdì: per le sue doti energetiche sostituiva la carne nei giorni di digiuno. Gli studiosi del Rinascimento erano perplessi: qualcuno sosteneva che le lenticchie erano poco digeribili e capaci di far fare "sogni tremendi". Ma nel Settecento si superò qualunque prevenzione e furono accolte anche sulle tavole dei signori, cotte nel brodo di anatra o di pesce.

> segue a pag. 65



LENTICCHIE STUFATE ALL'ARANCIA

PER 4 PERSONE
300 g di lenticchie di Castelluccio - 1 cipolla - 1 spicchio di aglio - 80 g di speck in una sola fetta - 1/2 bicchiere di vino rosso - brodo vegetale - 4 arance non trattate - qualche ramo di prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** In una pentola con abbondante acqua, lessate le lenticchie per 20 minuti, salatele, lasciatele raffreddare, poi scolatele e tenetele da parte. Tagliate lo speck a dadini e tenetelo da parte. Tritate la cipolla, soffriggetela in una casseruola con 3 cucchiai d'olio, salate, unite lo speck e, dopo pochi minuti, le lenticchie.
● **2** Sfumate con il vino rosso, aggiungete una tazza di brodo vegetale, il succo di 3 arance e cuocete ancora per 10 minuti. Intanto, sbucciate la vivo l'arancia rimasta, tagliatela a spicchi e affettate a julienne la scorza. Distribuite le lenticchie nelle ciotole singole, completate ciascuna ciotola con 2-3 fette d'arancia, qualche strisciolina di scorza, qualche fogliolina di prezzemolo e servite.

FACILE ● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **395 cal/porzione**



ROSSE
Sono conosciute anche come "lenticchie egiziane"; in genere si trovano decorticate, cuociono in soli 15 minuti e tendono a sfaldarsi. Perfette per vellutate, hamburger e creme, si prestano anche alle ricette etniche.

VERDI DI PUY
Coltivate nel bacino di Le Puy-en-Velay, in Francia, hanno ottenuto la denominazione d'origine (Aoc). Verdi a chiazze bluastre, piccole e molto profumate, cuociono in 20-25 minuti. Sono adatte a creme e minestre.

GIGANTI
Sono quelle più comuni e, a differenza delle varietà più piccole, vanno messe in ammollo prima di essere cucinate. In cottura tendono a perdere la buccia e sono adatte alla preparazione di minestre o di sughi.

DI CASTELLUCCIO
Tutelate dal marchio Igp, prendono il nome dall'altopiano nei pressi di Norcia. Sono piccole, tonde, di colore variegato. Cuociono in 20 minuti senza perdere la buccia; sono perfette negli stufati, ma anche come contorno.

DI MONTAGNA
Crescono tra i 1.000 e i 1.600 metri di altitudine. Tra le più pregiate, ci sono quelle di Santo Stefano di Sessanio, in Abruzzo. Di piccole dimensioni, e permeabili all'acqua, cuociono in 20 minuti e sono ottime per le zuppe.

BELUGA
Di piccole dimensioni, nere e lucide, somigliano al caviale omonimo. Hanno un sapore dolce e aromatico, cuociono in 30 minuti rimanendo al dente. Sono perfette con il pesce oppure per insalate e antipasti raffinati.

GIALLE
Di origine asiatica, sono di grandi dimensioni e hanno un gusto molto delicato. Generalmente si trovano decorticate e cuociono in circa 15-20 minuti. Si prestano ai piatti di cucina etnica come il "dahl" indiano.

INSALATA DI LENTICCHIE, NOCI, MELE E ROQUEFORT

PER 4 PERSONE
150 g di lenticchie Beluga - 1 foglia di alloro - 2 costole di sedano rosa - 2 cipollotti - 1 mela Granny Smith - 8 gherigli di noce - 100 g di insalatine miste - 200 g di Roquefort - 1 cucchiaio di senape - aceto di mele - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** In una pentola con abbondante acqua, lessate le lenticchie per 30 minuti con l'alloro; a fine cottura, salatele, lasciatele intiepidire, quindi scolatele, trasferitele in una ciotola e conditele con i cipollotti lavati e affettati sottilmente, olio e pepe.
● **2** In un barattolo a chiusura ermetica, emulsionate la senape con 2 cucchiai di aceto di mele, 1 cucchiaio di acqua calda, 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Spezzettate i gherigli di noce e tostateli in forno per 5 minuti. Lavate le insalate. Private le costole di sedano dei filamenti, lavatele e affettatele. Lavate la mela e affettatela.
● **3** Distribuite le lenticchie nei piatti singoli e, attorno, disponete le insalate, la mela e il sedano. Sbriciolate il Roquefort sopra le lenticchie, completate con la granella di noci e servite con la vinaigrette a parte.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 30 minuti** ● **455 cal/porzione**

Piatto L'arte nel pozzo, sottopiatto Coincasa, bicchiere Paola C. Nell'altra pagina, fondo piano De Castelli, pentole Pentole Agnelli. Indirizzi a pagina 6



> segue da pag. 62

Buone da mangiare e belle da vedere

Fra le ricette classiche, a cui si ispirano le versioni più creative di queste pagine, imperano le zuppe, arricchite da aromi dell'orto, che si preparano in tutte le regioni, in particolare Lazio, Marche, Umbria e Abruzzo. A Napoli vengono impiegate tradizionalmente nella minestra, in Puglia si preferisce cuocerle con la pasta, come in Basilicata. In Lombardia si fanno in umido, e così in Emilia Romagna, dove si servono con il maiale. In Alto Adige si insaporiscono con lo speck.
Fra i monti del parco del Gran Sasso e Monti della Laga, Santo Stefano di Sessanio, borgo fra i più belli d'Abruzzo, offre le sue poche ma ottime lenticchie. Quelle di Castelluccio di Norcia, col marchio Igp, sono le più famose e pregiate; piccole e squisite, vale la pena di andare a vederle in fiore, all'inizio di giugno, quando la Piana di Castelluccio, in mezzo ai Monti Sibillini, fra Umbria e Marche, si copre di erbe, piante e fiori colorati. Anche dai campi di Colfiorito, sempre in Umbria, vengono prodotti eccellenti. La tecnica di coltivazione è secolare: aratura ed erpicatura all'inizio della primavera, semina da metà marzo a metà maggio, sfalcio e trebbiatura in agosto.

> segue a pag. 68

INVOLTINI DI VERZA AL GORGONZOLA GRATINATI

PER 4 PERSONE
120 g di lenticchie grandi ammollate - 1 verza - 100 g di gorgonzola dolce - 1 dl di latte - 0,5 dl di panna - 1 cucchiaio di senape in grani - 2 cucchiai di pangrattato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** In una pentola con abbondante acqua, lessate le lenticchie per 30 minuti, poi salatele, lasciatele intiepidire, scolatele e tenetele da parte. Lavate la verza, staccatene 4 foglie grandi, scottatele in acqua bollente salata, scolatele e tenetele da parte. In un pentolino antiaderente, tostate il pangrattato senza condimento e tenetelo da parte.
● **2** Private la verza delle foglie rimaste, che potete usare per un'altra ricetta; tritate grossolanamente il cuore, eliminando il torsolo, e stufatelo in un tegame con 2 cucchiai d'olio e qualche cucchiaio di acqua; salate, pepate e lasciate cuocere fino a quando l'acqua è tutta assorbita e la verdura comincia a prendere colore. Unite le lenticchie, poi aggiungete il gorgonzola a pezzetti e togliete dal fuoco.
● **3** Dividete a metà nel senso della lunghezza le foglie di verza scottate, eliminando la nervatura centrale. Mettete una porzione del ripieno preparato al centro di ogni mezza foglia e arrotolatela delicatamente. Sistemate gli involtini nella pirofila ben vicini l'uno all'altro in modo che non si aprano.
● **4** In una ciotola, mescolate il latte, la panna e la senape in grani, poi versate il composto sugli involtini e infornate a 200° per 15 minuti. Togliete dal forno, spolverizzate con il pangrattato e una macinata di pepe e servite.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 55 minuti** ● **295 cal/porzione**





CIBO ANTICO, IDEE NUOVE
La chef Gilda de Carolis, anima del ristorante "Da Gilda" di Teramo, ama interpretare la tradizione della sua terra valorizzandone i migliori prodotti. Tra questi non mancano le lenticchie, che con altri legumi il farro e i grani antichi sono un fiore all'occhiello del territorio.
Quali sceglie abitualmente?
Quelle di Santo Stefano di Sessanio, che si coltivano da secoli oltre i 1.000 metri sul Gran Sasso. Sono state salvate quasi miracolosamente e oggi pochi i contadini che le producono. In compenso ci sono in commercio molti falsi da cui guardarsi.
Come si può innovare con ingredienti così semplici?
Si può provare una vellutata da servire nella coppa del Martini, spolverizzando con prosciutto essiccato in forno e sbriciolato, così da dare una nota croccante. Oppure eccole in insalata, con cubetti di patate, di speck arrostito, di sedano
C'è un abbinamento tradizionale che vada oltre lo zampone o il cotechino?
Suggerisco l'unione lenticchie e castagne, tipica della montagna abruzzese e davvero sorprendente. Per esempio, io faccio i tortellacci con ripieno di lenticchie e salsiccia; uso fioretto di mais e farina bianca per la pasta e condisco con un sugo di guanciale e castagne.

Vassoio It's Stone, tegame Pentole Agnelli, tovagliolo Linum. Nell'altra pagina, terrina Mazzotti Giuseppe 1903. Indirizzi a pagina 6



LASAGNE CON PORRI AL RAGÙ DI LENTICCHIE

PER 4 PERSONE
per la sfoglia: 200 g di farina di frumento integrale - 2 uova - sale
per il ragù: 150 g di lenticchie verdi grandi ammollate - 200 g di champignon - 1 porro - 1 carota - 2 spicchi di aglio - 400 g di passata di pomodoro - 1 cucchiaino di origano secco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe
per la salsa: 50 g di farina - 6 dl di brodo vegetale - 0,5 dl d'olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Preparate la sfoglia. Versate nel mixer la farina, unite le uova, un pizzico di sale e lavorate gli ingredienti fino a quando si forma una palla liscia e omogenea. Avvolgete l'impasto con la pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora.
● **2** Preparate il ragù. Lessate le lenticchie per 30 minuti, salatele a fine cottura e scolatele. Raschiate la carota, lavate il porro, tagliateli a tocchetti, trasferiteli in una padella e fateli soffriggere con 2 cucchiai d'olio; unite gli champignon, l'aglio tritato, fate appassire tutto per 5 minuti, quindi unite la passata di pomodoro, le lenticchie e l'origano, abbassate la fiamma e cuocete ancora 20 minuti.
● **3** Preparate la salsa. In un pentolino fate tostare la farina nell'olio, unite il sale e, poco alla volta, il brodo mescolando con la frusta perché non si formino grumi.
● **4** Stendete la pasta in una sfoglia sottile, tagliatela a strisce della larghezza di circa 15 cm e lessatele per 5-6 minuti in acqua bollente salata; scolatele, passatele in acqua fredda e stendetele su un canovaccio. In una pirofila unta d'olio, stendete uno strato di pasta, coprite con uno strato di ragù di lenticchie e uno di salsa, ripetete gli strati fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con la salsa e un poco di ragù. Cuocete in forno a 180° per 30 minuti circa e servite

MEDIA ● **Preparazione 50 min. + riposo** ● **Cottura 1 ora e 30 minuti** ● **580 cal/porzione**



Fondo piastrella Marazzi, vassoio It's Stone, tovagliolo Serax, bicchiere Paola C. Indirizzi a pagina 6

BERE GIUSTO

Pomodoro e lenticchie invitano all'uso di un Cirò Rosato; al vino calabrese suona familiare anche la ricetta all'arancia dove mette in luce la vena affumicata dello speck. La differenza tra il falso pâté e l'insalata non intimorisce il Pinot Gris valdostano, pronto al contrasto tra la dolcezza del miele e la piccantezza del Roquefort. Un Piedirosso dei Campi Flegrei è perfetto sull'intensità della minestra napoletana e sulla ricchezza degli involtini.

FALSO PÂTÉ DI FEGATO

PER 4 PERSONE
400 g di lenticchie miste (rosse, gialle e verdi piccole) - 60 g di burro - 50 g di ricotta di pecora - 1 dl di vino rosso - 1 cipolla - 1 mazzetto guarnito (salvia, rosmarino, prezzemolo e timo) - 1 piccolo tartufo nero - sale - pepe

● **1** In una pentola, lessate le lenticchie coperte di acqua con il mazzetto guarnito per 1 ora, fino a quando hanno assorbito tutto il liquido e si sono disfatte.
● **2** In un tegame, rosolate la cipolla tritata con il burro; bagnate con il vino e fate cuocere per 10 minuti. Trasferite le lenticchie, la cipolla stufata e la ricotta nel mixer e frullate in modo rendere il composto liscio, salate e pepate.
● **3** Servite il pâté cosparso di lamelle di tartufo accompagnato, se vi piace, da crostini di pane nero tostati in forno.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cott. 1 ora e 15 min.** ● **470 cal/porz.**

> segue da pag. 65

Giro del mondo tra sapori e colori

Diffuse in tutto il mondo, dalle Americhe all'Asia, dal Medio Oriente al Mediterraneo, le lenticchie hanno trovato interpretazioni diverse. Se noi le preferiamo in umido o in zuppa, in altri Paesi se ne fanno passati e insalate. Il piatto più importante della cucina egiziana è una minestra in cui vengono lessate e passate, poi arricchite di aromi: aglio, peperoncino, pepe di Cayenna, cardamomo. Nella cucina indiana sono tenute in gran conto, anche per il loro apporto proteico e sono la base del "dhal", un piatto molto speziato. Una volta, da noi le lenticchie si vendevano sfuse: si tenevano dentro i sacchi di juta, da dove si prendevano con l'apposito arnese, la sessola. Oggi i negozi di granaglie sono rari, perciò sono messe in commercio in confezioni sigillate, da sole oppure con altri legumi, già pronte per le zuppe. Alcuni tipi, come quelle rosse, sono stati privati della cuticola esterna: veloci da cuocere e facili da digerire, hanno perso un po' del loro carattere.


la Scuola di Cucina
sale&pepe
SCOPRI IL TUO TALENTO
IN CUCINA CON
LA SCUOLA DI SALE&PEPE
A NATALE
REGALA UN CORSO DI CUCINA!
Fai un regalo appetitoso a tutti gli appassionati di cucina: un dono entusiasmante, che stuzzicherà la fantasia e svilupperà il talento di tanti aspiranti chef!
Vai su www.scuoladicucina.it e scopri tutti i nuovi corsi che la Scuola di Sale&Pepe ha pensato per Natale!
IN COLLABORAZIONE CON
Arclinea
ca' puccino
NEFF
SPONSOR UFFICIALI
PHILIPS
Emilia Zaini
insal'arte
DUE VITTORIE
Saeco
VIRGILIO
SAMBONET
Barilla
CHIQUITA
MOLINO GRASSI
Da ca' puccino piano interrato P.zza Armando Diaz 5 - 20123 Milano (M1/M3 fermata Duomo)
Per info scrivi a info.scuoladicucina@mondadori.it o chiama il numero 02 75423300 da lunedì a venerdì, orari 14.00/18.00
MONDADORI

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

A dispetto del vecchio proverbio, qui di medici non si parla, bensì delle magiche, molteplici interpretazioni da protagonista di questo frutto zuccherino e succoso, nelle sue varietà più diffuse. Si va da dolcezze che nascono dall'uso sapiente di Granny Smith, Golden, Renette, Royal Gala & Co., a gustosi piatti salati che le vedono tra gli ingredienti fino al raffinato sidro. Non mancano 10 torte di mele, intramontabili (e super golosi) classici. Che dire... se Biancaneve l'avesse avuto tra le mani, non ci sarebbe cascata.

UNA MELA AL GIORNO

di Keda Black, Guido Tommasi, a 25 €



"Questo libro tenta di guidare il lettore tra le varietà che si trovano più di frequente... (le mele) bisognerebbe sceglierle con amore, cucinarle attentamente e sgranocchiarle senza secondi fini"

L'autrice dall'introduzione al volume



SUL DIVANO QUANDO PIOVE, CON TÈ E BISCOTTI

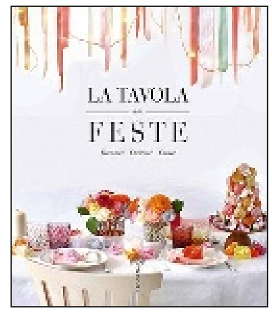
"Il teorema del babà" di Franco Di Mare, Rizzoli, a 15 € e "Squisito!" di Ruth Reichl, Salani, a 18,60 €

La cucina è vita, e la vita è fatta di emozioni, guai, gioie, rivalità e grandi amori: nel primo libro, una brigata di personaggi irresistibili prende parte a una guerra all'ultimo piatto tra tradizione e innovazione, in un ridente paesino nella Costiera Amalfitana a Natale. Il secondo volume è un romanzo ricco di sorprese nel mondo del food, con un enigma da risolvere, completo di lettere nascoste, l'eredità di James Beard e di un'eroina prodigio della cucina. Mettersi comodi, spegnere i cellulari.

LA TAVOLA DELLE FESTE

di Émilie Guelpa, Malvarosa Editore, a 25 €

Nota art director e food stylist, collaboratrice della rivista di cucina francese Fricote, l'autrice si rivolge ai creativi e agli appassionati della buona tavola con 19 progetti a tema. Dalle proposte tradizionali alle idee più originali, le soluzioni particolari e facili da realizzare delizieranno chi vorrà dare un tocco speciale alla propria tavola delle ricorrenze. Inoltre, ci sono speciali ricette in perfetto equilibrio stilistico con l'allestimento. Per perfezionisti.



PER CHI AMA I SAPORI SPECIALI

"L'alfabeto delle spezie" di Anita Nair, Guanda, a 15 € e "Peperoncini", Nomos Edizioni, a 14,90 €

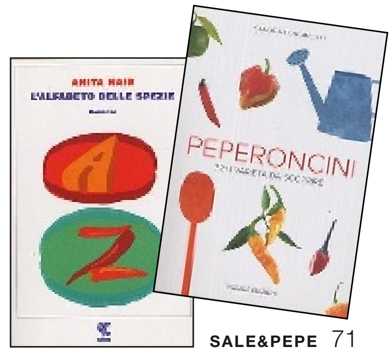
Il primo libro ci porta nel sud dell'India, in una piantagione di tè: attraverso le parole della cuoca che ha cresciuto la protagonista, ne seguiamo la storia d'amore seduti al tavolo di cucina. Tra il gusto, il sapore e l'aroma delle spezie si sprigiona un romanzo che cambierà l'esistenza delle persone coinvolte. Sandra Longinotti, giornalista e food stylist, con "Peperoncini" si rivolge a chi vuole conoscerli, coltivarli (sono bellissimi e coloratissimi), cucinarli, gustarli: con consigli per la coltivazione sul terrazzo; le ricette più varie e gustose; le tabelle colorate a indicare il grado di piccantezza di ogni varietà. E in vista del nuovo anno, non bisogna dimenticare che il peperoncino... porta fortuna!!



RACCONTI DI CUCINA

di Angela Frenda, Rizzoli Ed., a 19,90 €

La food editor del Corriere, Angela Frenda, ha sempre trovato nel cucinare un rifugio per riflettere. Nel volume raccoglie le "80 ricette perfette della cucina di casa" e lo presenta come il ricettario della sua famiglia, dove negli anni ha preso appunti ai margini su personaggi, litigi, storie, memorie e, naturamente, trucchi e segreti delle cuoche di casa. Il senso della cucina è spesso nella storia personale, e qui si è incerti se tenere il ricettario in cucina o la biografia sul comodino.



Il mascarpone

CREMOSO, ECLETTICO E... IRRESISTIBILE. SA REGALARE PERSONALITÀ E SOSTANZA A TANTI SFIZIOSI PIATTI DOLCI E SALATI

a cura di Cristiana Cassé, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro/Alkemia, styling di Stefania Aledi



Ciotola Rina Menardi, cucchiaio Mepra, tovagliolo Society Limonta, tovaglia La fabbrica del lino. Nella pagina a fianco, paletta Zani&Zani. Indirizzi a pagina 6



Belga farcita al gratin,
pag. 74

Mascarpone o mascherpone? Tutti e due i nomi sono corretti, per questo che non è un formaggio, ma un derivato del latte, anzi della panna. Simile negli usi alla ricotta, ma più ricco e carezzevole al palato, ha storia lunga e origine lombarda, precisamente tra Milano e Lodi, dove da sempre la produzione casearia è di eccellenza. Se la cucina milanese gli ha dato fama, impiegandolo soprattutto in vari dolci tradizionali e, cosparso di cacao o di caffè, come dessert, da Lodi ha invece preso il nome, che viene dal lodigiano "mascherpa", cioè ricotta. Una volta, fino agli anni Settanta, si produceva solo nella stagione fredda a causa della sua deperibilità e si vendeva fresco e sfuso. Aveva un sapore delicato, squisito, leggermente ma inconfondibilmente acido, derivante dalla lavorazione, che coagula la crema di latte portandola a un certo grado di calore, aggiungendo acido citrico e poi eliminando il siero per sgocciolamento. Oggi è un prodotto industriale e se questo può essere un vantaggio perché così si trova tutto l'anno, quel sapore di acidula delizia è scomparso.

> segue a pag. 75



Risotto alle noci caramellate

BELGA FARCITA AL GRATIN

PER 4 PERSONE
4 cespi di insalata belga - 1 cipolla rossa - 100 g di mascarpone - 30 g di pecorino fiore sardo grattugiato - 1 tuorlo - 1 cucchiaino di zucchero di canna - 40 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite i cespi di insalata eliminando le foglie più esterne, lavateli, asciugateli e taglialeli a metà. Con uno scavino prelevate la parte centrale e tritatela. Sbucciate la cipolla e affettatela finemente. Tenetene da parte una piccola quantità per il decoro finale e fate appassire la rimanente in un padellino con 20 g di burro e una presa di sale. Unite la belga tritata e una macinata di pepe e proseguite la cottura per 3-4 minuti. Lasciate intiepidire e poi mescolate il mix con il mascarpone, il tuorlo e il pecorino.
● **2** Fate sciogliere il burro rimasto in una grossa padella antiaderente, unite lo zucchero e i cespi di belga con la parte scavata verso il basso e cuocete per 2-3 minuti a fiamma alta.
● **3** Trasferite i cespi in una teglia oliata con la parte tagliata rivolta verso l'alto, copriteli con il composto di mascarpone e la cipolla tenuta da parte e infornate a 180° per 20 minuti.

FACILISSIMA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 30 minuti** ● **220 cal/porzione**

RISOTTO ALLE NOCI CARAMELLATE

PER 4 PERSONE
250 g di riso Arborio - 100 g di mascarpone -12 gherigli di noce - 30 g di parmigiano grattugiato - 1 scalogno - 1 cucchiaio di zucchero di canna - 1,2 litri di brodo vegetale - 40 g di burro - rosmarino - sale - pepe

● **1** Sbucciate lo scalogno, tritatelo e fatelo stufare in una casseruola con 20 g di burro e 1 dl di brodo. Quando il brodo sarà avaporato, unite il riso e tostatelo nel condimento mescolando per 2 minuti. Aggiungete un mestolino di brodo e proseguite la cottura bagnando il riso con un mestolo di brodo ogni volta che si asciuga.
● **2** Intanto, fate sciogliere il burro rimasto in una padellino e rosolatevi i gherigli di noce con un po' di rosmarino e una macinata di pepe. Poi unite lo zucchero e lasciatelo caramellare a fiamma bassa. Trasferite le noci su un foglio di carta da forno, lasciatele raffreddare e tritatele grossolanamente.
● **3** Quando il riso è al dente, fuori dal fuoco unite mascarpone e parmigiano regolate di sale e lasciate riposare coperto per 2 minuti. Servite il risotto con le noci e una macinata di pepe.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti + riposo**
● **Cottura 25 minuti** ● **525 cal/porzione**

GELATO CON LA MELAGRANA

PER 4 PERSONE
6 dl di latte - 250 g di mascarpone - 250 g di zucchero - 50 g di semi di zucca - 3 dl di succo di melagrana - 1/2 melagrana - 1 bacca di vaniglia

● **1** Cuocete a fiamma viva il succo di melagrana con 50 g di zucchero per 5-6 minuti fino a ottenere uno sciroppo.
● **2** Versate 50 g di zucchero in un pentolino dal fondo spesso con 2 cucchiai di acqua, cuocetelo su fiamma bassa, senza mescolare, fino a ottenere un caramello dorato. Unite i semi di zucca, mescolate e versate il tutto su un foglio di carta da forno. Coprite con un secondo foglio di carta e stendete il croccante con un matterello fino a renderlo sottile. Eliminate la carta superiore e lasciate raffreddare.
● **2** Incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, riunitelo in una casseruola con il latte e lo zucchero rimasto e portate il latte al limite dell'ebollizione. Lasciatelo raffreddare ed eliminate la vaniglia.
● **3** Lavorate il mascarpone con una forchetta e unite il latte a filo. Trasferite il tutto in freezer per 5-6 ore mescolandolo ogni mezz'ora. Servite il gelato con lo sciroppo, i chicchi di melagrana e il croccante spezzettato.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo**
● **Cottura 12 minuti** ● **730 cal/porzione**

> segue da pag. 73

Resta la sua bianca cremosità piuttosto compatta e la disponibilità a dare morbidezza a molte preparazioni, spesso sostituendo il burro e la panna, per esempio per mantecare. Idea facile e di successo sicuro? Condite le tagliatelle incorporando nel mascarpone un tuorlo d'uovo e cospargendo di pepe bianco. Aggiungetelo ai ripieni, alle farciture delle torte salate, usatelo nelle mousse, nei pâté e naturalmente nei dolci e nei gelati. Trasformatelo in elegante, rapidissimo dessert, mescolandolo a zucchero, tuorlo d'ovo, cannella e poco brandy. Con qualche minuto in più, unendo un albume montato a neve, avrete un risultato superavvolgente. La sua destinazione più tipicamente lombarda, ormai molto diffusa nei banchi dei formaggi, è l'unione a strati con il gorgonzola, che dà invitanti forme, rotonde o rettangolari, decorate con gherigli di noce o nocciole. Superinteressante l'incontro della dolcezza di latte del mascarpone con l'amaro della cicoria belga. In genere, i contrasti funzionano. Così, provatelo con la noce moscata, la paprica o il curry.



Gelato con la melagrana

Tazze e piattini Caterina Von Weiss, cucchiaino Mepra. Nella pagina a fianco piatto Ceramiche Fasano. Le tovaglie sono de La fabbrica del lino. Indirizzi a pagina 6



Filetto con contorno

DI MANZO, VITELLO O MAIALE, IL TAGLIO PIÙ PREGIATO SI ARRICCHISCE DI INGREDIENTI RAFFINATI CELEBRANDO ALLA PERFEZIONE L'INCONTRO CON GLI ORTAGGI INVERNALI

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Alessandra Salaris

Tavolo Baxter, piatti BMorone, posate Mepra, bicchiere blu e ciotola trasparente Mario Luca Giusti, bicchiere celeste Bitossi Home, carta usata come runner Wall&Decò, sedia Roberta e Basta, decorazioni Ikea e Viridea.Indirizzi a pagina 6



Filetto di manzo alla Wellington con rotolini di radicchio,
pag. 82



FILETTO DI MAIALE ALLA MELAGRANA CON FLAN DI BROCCOLI

PER 4 PERSONE
1 filetto di maiale (500 g circa) - 2 cucchiai di farina - 20 g di burro - 1 melagrana - 400 g di cimette di broccolo - 2 uova - 100 g di mascarpone - 25 g di parmigiano grattugiato - cimette di cavolfiore violetto e cavolini di Bruxelles violetti per decorare - olio extravergine d'oliva - noce moscata - sale - pepe

● **1** Cuocete a vapore le cimette di broccolo, scolatele e frullatele nel mixer con le uova, il parmigiano, il mascarpone, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Versate il composto in uno stampo rettangolare antiaderente da 22 cm e cuocete nel forno preriscaldato a 160° per 25 minuti. Nel frattempo sgranate la melagrana e pressate i chicchi con uno schiacciapatate per raccoglierne il succo (tenete da parte qualche chicco per decorare).
● **2** Mescolate la farina con un pizzico di sale, pepe e noce moscata e rotolate nel mix il filetto. Rosolatelo in un tegame con il burro e un filo di olio fino a che sarà ben dorato. Irrorate con il succo di melagrana e lasciate cuocere, rigirando, per una decina di minuti, fino a che il fondo sarà denso e sciropposo.
● **3** Scottate le cimette di cavolfiore violetto e alcune foglioline staccate dai cavolini in acqua bollente salata. Affettate il filetto e servitene un paio di fette per porzione nappando con il fondo di cottura e accompagnando con un trancetto di flan decorato con cimette e foglie.

MEDIA
● **Preparazione 45 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **440 cal/porzione**



Filetto di maiale ai fegatini con terrina di cardi al tartufo,

pag. 82

Carta Wall&Decò, piatto da portata BMorone, piattino Hermes, posate Bitossi Home, tovagliolo Casamance, decorazione Viridea.
Nella pagina accanto, tavolo Baxter, piatto Hermes, posate Bitossi Home, decorazioni Viridea. Indirizzi a pagina 6



MEDAGLIONI DI VITELLO AL PROSCIUTTO E RIBES CON INSALATA DI CAROTE E RAPANELLI E SALSA DI YOGURT E PANNA ACIDA

PER 6 PERSONE
4 medaglioni di filetto di vitello (150 g l'uno) - 100 g di prosciutto crudo - 30 g di burro - 1 carota - 1 carota gialla - 1 carota viola - 8 ravanelli - 1 rametto di ribes - 100 ml di yogurt bianco - 1 cucchiaio di panna acida - 1 foglia di alloro - 1 rametto di mirto con le bacche - 1 rametto di timo - 1 spichio d'aglio - 1/2 limone non trattato - aceto di mele - olio - noce moscata - sale - pepe

● **1** Mondate le carote e i ravanelli, tagliateli a fettine e poi a bastoncini e metteteli a bagno in una ciotola con acqua e ghiaccio. Emulsionate lo yogurt e la panna acida con 2 cucchiai di olio, qualche goccia di succo di limone e un pizzico di scorza tritata, una manciatina di foglioline di timo, sale e pepe. Diluite con poca acqua se necessario.
● **2** Lavorate il burro morbido con un pizzico di sale e di pepe, una grattatina di noce moscata e l'aglio schiacciato. Spalmate i medaglioni con il burro aromatizzato, poi avvolgeteli con le fettine di prosciutto e legateli con un giro di spago per tenerli in forma.
● **3** Rosolate la carne in una padella antiaderente con l'alloro e il mirto, 3 minuti per lato, quindi unite il ribes, sfumate con qualche goccia di aceto e lasciate insaporire ancora un minuto, bagnando la carne con il fondo di cottura. Sgocciolate con cura le verdure, conditele con la salsa allo yogurt e servitele in accompagnamento al filetto.

FACILE
● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 60 minuti** ● **370 cal/porzione**

Piatto bianco e oro BMorone, sttopiatto Viridea, tovagliolo Society Limonta, calice Mario Luca Giusti. Nella pagina accanto, piatto e sottopiatto BMorone, posate Bitossi Home, decorazioni Ikea. Indirizzi a pagina 6



Medaglioni di vitello
in crosta di pistacchi
con tatin di rape,
pag. 82

FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON CON ROTOLINI DI RADICCHIO

PER 6 PERSONE
800 g di filetto di manzo - 500 g di champignon affettati - 12 scalogni - 100 g di prosciutto cotto a fettine - 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare - 2 cespi di radicchio rosso trevigiano - 2 cucchiai di senape - 80 g di nocciole tostate - 1 tuorlo - 1 spicchio di aglio - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 rametto di rosmarino - olio extravergine d'oliva - aceto di vino - sale - pepe

● **1** Strofinate una padella con lo spicchio di aglio schiacciato, scaldatevi un filo di olio e rosolatevi i funghi con un pizzico di sale e di pepe. Intanto pelate gli scalogni, tritateli e fateli appassire con un filo di olio e il rosmarino; sfumate con poche gocce di aceto, salate e pepate e unite le nocciole tritate.
● **2** Separate le foglie di radicchio e scottatele per un paio di minuti in acqua bollente salata acidulata con poche gocce di aceto. Sgocciolate e asciugate le foglie, farcitele con gli scalogni stufati formando dei rotolini e teneteli da parte. Tritate i funghi nel mixer fino a ottenere un composto molto grossolano e insaporitelo con del prezzemolo tritato.
● **3** Legate il filetto con qualche giro di spago e rosolatelo a fiamma vivace con un filo di olio. Lasciate intiepidire un po' la carne, poi eliminate lo spago e spalmatela con la senape.
● **4** Srotolate la pasta sfoglia su un foglio di carta da forno, copritela con le fette di prosciutto e il composto di funghi; sistemate al centro il filetto e richiudetevi intorno la pasta sigillando le estremità con le dita. Decorate i ritagli e spennellate con poco tuorlo sbattuto con un pizzico di sale e 1/2 cucchiaio di acqua. Infornate a 200° per 20 minuti, unendo a metà cottura i rotolini di radicchio.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora** ● **Cottura 45 minuti**
● **500 cal/porzione**

FILETTO DI MAIALE AI FEGATINI CON TERRINA DI CARDI AL TARTUFO

PER 6 PERSONE
1 filetto di maiale (500 g circa) - 200 g di fegatini - 4 fettine sottili di lardo - 400 g di cardi - 150 g di ricotta - 1 uovo e 2 albumi - 20 g di parmigiano grattugiato - 30 g di fontina - 1 tartufo nero (15 g circa) - 1/2 limone non trattato - 1 cucchiaio di farina - 60 g di burro -1 spicchio di aglio - 1 ciuffo di salvia - 1 spicchio di aglio - 1 rametto di rosmarino - 1 mazzetto di erba cipollina - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 bicchierino di Cognac - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite i cardi, privateli dei filamenti più fibrosi e lessateli in acqua bollente con la farina, 1 cucchiaio di olio, il succo del mezzo limone e un pugnetto di sale.
● **2** Sciogliete metà del burro in una padella antiaderente e soffriggetevi l'aglio e la salvia; eliminate l'aglio quando inizierà a prendere colore e unite i fegatini e rosolateli per 5-6 minuti, salate e pepate e sfumate con il Cognac. Lasciate intiepidire i fegatini qualche istante, poi tritateli grossolanamente e insaporiteli con una manciata di prezzemolo tritato.
● **3** Passate i cardi al setaccio e amalgamateli alla ricotta, unendo anche l'uovo e gli albumi, il parmigiano e la fontina grattugiati, un pizzico di sale e di pepe. Versate metà del composto in uno stampo ben imburrato (noi abbiamo utilizzato una ciambella da 1/2 litro), guarnite con qualche lamella di tartufo e riempite con il resto del composto. Cuocete nel forno preriscaldato a 160° per 25 minuti. Intanto incidete il filetto per il lungo, salate e pepate l'interno, farcitelo con le fettine di lardo e i fegatini e richiudetelo per ridargli la forma.
● **4** Legate il filetto con qualche giro di spago da cucina e fatelo rosolare con il resto del burro e un filo di olio, poi avvolgetelo in un foglio di alluminio con il rametto di rosmarino e finite di cuocerlo in forno a 160° per 20 minuti. Lasciate intiepidire 5 minuti la terrina prima di sformarla e decoratela con le lamelle di tartufo rimaste e qualche filo di erba cipollina tagliuzzato.

MEDIA
● **Preparazione 45 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **320 cal/porzione**

MEDAGLIONI DI VITELLO IN CROSTA DI PISTACCHI, CON TATIN DI RAPE

PER 6 PERSONE
1 filetto di vitello (600 g circa) - 60 g di foie gras - 60 g granella di pistacchi - 2 fettine di pain d'epices - 100 g di farina - 150 g di burro - 1 uovo - 20 g di parmigiano grattugiato - 2 rape - 2 cipolle rosse - 1 rametto di timo - 1 rametto di rosmarino - 1 cucchiaio di zucchero di canna - aceto balsamico - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Separate il tuorlo dall'albume. Raccogliete nel mixer la farina, 100 g di burro freddo a pezzetti, il parmigiano, un pizzico di sale e di pepe e il tuorlo leggermente sbattuto con 4 cucchiai di acqua ben fredda; azionate l'apparecchio fino a che il composto comincerà a formare una palla. A questo punto lavorate velocemente la pasta con le mani, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigo.
● **2** Sciacquate le rape e tagliatele a fette dello spessore di pochi millimetri; pelate le cipolle e affettatele nello stesso modo. Sistemate le verdure su una placca oliata, irroratele con pochissimo olio e qualche goccia di aceto, salatele e pepatele, insaporite con il timo e il rosmarino e cuocete nel forno preriscaldato a 200° per 10-15 minuti (dovranno risultare appena morbide, ma non sfatte). Nel frattempo incidete il filetto per il lungo e spalmate l'interno con 20 g di burro ammorbidito; salate e pepate e sistemate al centro il foie gras tagliato a dadini. Richiudete il filetto e legatelo con qualche giro di spago per dargli la forma.
● **3** Stendete la pasta brisée a mezzo cm di spessore e ricavatene 6 dischetti di 7 cm di diametro con un coppapasta (con la pasta avanzata potrete fare dei biscottini). Coprite una placca con un foglio di carta da forno; aiutandovi con un coppapasta, create un dischetto di zucchero (uno strato molto sottile); sempre aiutandovi con il coppapasta formate sopra lo zucchero una torretta alternando le rape e le cipolle. Completate con un dischetto di pasta brisée e preparate altre 5 tatin nello stesso modo, e cuocetele in forno a 180° per 25 minuti.
● **4** Intanto rosolate il filetto con il burro rimasto e un filo di olio; quando sarà ben dorato, toglietelo dalla padella, lasciatelo intiepidire, poi passatelo nell'albume leggermente sbattuto, quindi in una miscela di granella di pistacchi e briciole di pain d'epices. Infornatelo insieme alle tatin negli ultimi 10 minuti di cottura.

MEDIA
● **Preparazione 45 minuti**
● **Cottura 40 minuti** ● **740 cal/porzione**

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

I P



PETTI - IL POMODORO AL CENTRO

“Il Gruppo Petti ha scelto di autocertificare i propri prodotti a marchio Petti - Il pomodoro al centro attraverso VeganOK". Afferma Pasquale Petti, Amministratore delegato del Gruppo e continua: "Per i nostri prodotti utilizziamo solo pomodoro toscano lavorato a bassa temperatura”.



MILLESIMATO 2014 SANTI

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Santi è un millesimato elegante e armonioso, ottimo come aperitivo, perfetto con piatti di pesce e carni bianche.



APEROL SPRITZ

In occasione di Natale, Aperol Spritz offre la possibilità di creare la propria bottiglia, unica e personale grazie alla app “Aperol Spritz Lovers” caricando l’immagine che si desidera e firmandola con un testo, una dedica, un hashtag.



MUMM XMAS EDITION

La Mumm Xmas Edition per il Natale 2015 porta la firma di Renato Montagner. L’architetto e designer italiano ha interpretato lo spirito innovativo, l’indole spumeggiante, l’allure festaiola del celebre Cordon Rouge. Mumm Cordon Rouge è uno champagne perfettamente equilibrato.



COMPAGNIE DE PROVENCE

Il Diffusore di fragranza Compagnie de Provence porta un tocco di colore nell’arredamento, grazie al design in color block della bottiglia in vetro. L’intensità di diffusione può essere regolata a seconda del numero di bastoncini in rattan inseriti nella bottiglia. Disponibile in undici fragranze.



FERRARI PERLÉ 2008 TRENTODOC

Millesimato Blanc de Blancs ottenuto da sole uve Chardonnay provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia Lunelli, nelle zone vocate alla produzione di Trentodoc. Il Ferrari Perlé è l’icona dello stile Ferrari, una sintesi di eleganza, freschezza e armoniosa complessità. www.ferraritrento.it



WINTER COLLECTION POMPADOUR

Per il Natale Pompadour propone una raccolta di infusi alla frutta, Winter Collection, una selezione di sei infusi buoni e genuini: Ciliegia e Mora Lampone, Arancia rossa, Mela Dolce, Magic Emotion e Garofano Cannella.



MOËT & CHANDON SO BUBBLY

Moët & Chandon con il suo stile inimitabile, dedica al Natale 2015 l’inedita limited edition So Bubbly Collection, un inno ai momenti più gioiosi secondo la tradizione della Maison, che ogni anno sorprende con esclusive edizioni speciali dedicate alle più scintillanti occasioni delle festività.



ZACAPA

Il rum Zacapa, uno dei migliori distillati Diageo, si presenta per il Natale con un prezioso cofanetto di Zacapa 23 contenente la nuova bottiglia accompagnata da una coppia di bicchieri.

Vini per teneri filetti

IL NETTARE DI BACCO CUSTODISCE LA MORBIDEZZA DELLA CARNE

di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto

BIANCHI O ROSATI NON CORPOSI

La morbidezza, proprietà che distingue il filetto in maniera quasi assoluta tra le parti commestibili di molti animali, è l'elemento attorno al quale ruota l'accostamento col vino. Le variabili principali sono l'origine e, di conseguenza, la qualità della fibra e il contenuto di grasso. In tutti i casi, il liquido odoroso è chiamato a custodire la tenerezza. Cominciamo la nostra rassegna con la carne di vitello, la più delicata vista la grande presenza di acqua nella fibra; scegliamo un bianco o un rosato non troppo corposi, anche in caso di ricette complesse, perché l'obiettivo è mettere in luce la soavità dell'insieme: Pinot Bianco dell'Alto Adige, Arneis del Roero e Bolgheri Rosato possiedono profumi lievi e un sapore equilibrato.
Il filetto di maiale dalla polpa tenera ma non cedevole, saporosa e persistente, si apre a un'innumerevole serie di preparazioni, alcune delle quali meritano la personalità di bianchi come il Friulano, l'Albana e il Verdicchio delineati da una struttura secca, da un calore pronunciato e da un retrogusto amarognolo. Nei casi di condimenti che aumentano l'untuosità dei piatti, si possono spendere rossi generosi come il Pinot Nero della Franciacorta, la Bonarda piacentina e Montepulciano d'Abruzzo.

ROSSI SAPIDI DAL TIMBRO FERROSO

La carne di manzo esibisce sin dal suo colore più intenso una maggiore presenza gustativa, caratteristica che interagisce con gli ingredienti delle ricette e ne accresce l'importanza. È il momento dei Chianti, in particolare da due zone molto diverse: la Rufina se il filetto è cotto in maniera semplice e l'area Classica di Radda quando la cucina si fa più composita e richiede un vino dalla fisionomia asciutta e incisiva. Sulla carne di un animale più maturo, contraddistinta da un gusto pieno e grasso, vale la pena spendere l'armonia di un Nebbiolo d'Alba, dotato di un tannino setoso, o il tessuto ampio e sostanzioso di un Lagrein altoatesino.



FOTO DI MICHELE TABOZZI



FRIULANO
Az. Agricola Renato Keber, Cormons (GO), 0481 639844 18,00 €. Il vino naturale di Renato Keber unisce la salinità marina alla concretezza gustativa propria del terroir goriziano e se la cava con disinvoltura sulla ricetta a base di foie gras, di cui accoglie l'intonazione dolce e speziata (pag. 82).

CANNONAU ROSATO ERÈSSIA
Giuseppe Sedilesu, Mamoiada (NU), 0784 56791, 10,00 €. Il Rosato di Mamoiada emana l'aura severa del Cannonau ma, nella sostanza, si concede con estrema levità e chiama le ricette di vitello e di maiale, versatile sulla freschezza di ribes, insalata e yogurt. Gratifica, poi, la fusione tra il filetto e il flan di broccoli (pag. 78, 80 e pag. 82).

CHIANTI CLASSICO
Fattoria Poggerino, Radda in Chianti (SI), 0577 738958, 13,50 €. È un Chianti Classico di Radda, quindi esprime bene la schiettezza del Sangiovese, alla quale si somma quel timbro ferroso peculiare del suolo di Poggerino, per sfidare la visceralità dei fegatini e comporla con la morbida fragranza dei cardi (pag. 82).

LAGREIN RAUT
Tenuta Peter Zemmer, Cortina sulla Strada del Vino (BZ), 0471 817143, 12,00 €. Il Lagrein è duttile per eccellenza e dà vita a un rosso pregnante. Questo vino è ottimo sul manzo, ma non solo, visto che sente vicino l'aroma dei funghi e rispetta la finezza della sfoglia, assecondandone il ripieno (pag. 82).

Versatili finocchi

IN QUESTA STAGIONE IL MERCATO OFFRE LE VARIETÀ MIGLIORI, PERFETTE PER FRESCHE INSALATE, PRIMI PROFUMATI E RAFFINATI ANTIPASTI

di Miriam Ferrari, foto Maurizio Lodi, in cucina Livia Sala, stiling Laura Cereda




1


2


3

TRE TIPI CROCCANTI

● **1** I finocchi possono avere forma tonda (foto 1), ovale (foto 2) o appiattita (nella foto 3 la varietà "baby"). Quelli tondi e ovali hanno grumoli bianchi, carnosi e croccanti e sono i più diffusi e apprezzati per il consumo a crudo, quelli appiattiti sono più fibrosi ma anche più aromatici, quindi adatti alla cottura in padella e per profumare brodi e minestre.

COME PREPARARE I FINOCCHI

● **1** Eliminate la parte verde delle coste con le foglioline, tagliandole rasenti al grumolo.
● **2** Con un coltellino incidete leggermente la superficie delle coste bianche esterne e asportate i filamenti.
● **3** Tagliate i finocchi in due parti e praticate alla base un'incisione a V, in modo da eliminare il torsolo.


1


2


3

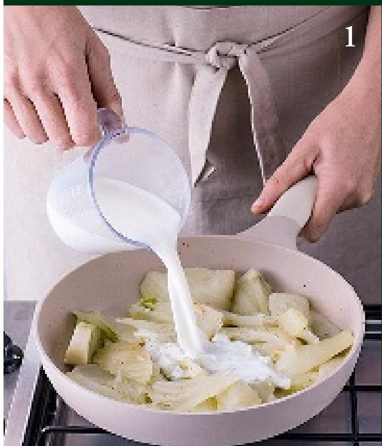

1


2


3

COME TAGLIARLI

● **1** Per cuocerli interi: dopo averli puliti, incideteli con un coltellino sulla base con un taglio a croce, penetrando all'interno per un paio di centimetri.
● **2** Per cuocerli in padella o friggerli: tagliateli prima a metà, poi a fette dello spessore di 2-3 mm.
● **3** Per servirli in insalata: tagliateli a fettine molto sottili, utilizzando l'apposita mandolina.





CREMA DI FINOCCHI IN COPPA

● **1** Lessate 2 finocchi tagliati a spicchi per 5-6 minuti in acqua bollente salata, scolateli e saltateli in padella con una noce di burro. Salate, pepate, profumate con noce moscata, aggiungete un bicchiere di latte e continuate la cottura finché sono teneri. ● **2** Frullateli, trasferite la purea in una terrina e mettetela in frigo a raffreddare. Prima di servire incorporatevi un dl di panna fresca montata. Servite la crema in coppette guarnendola con foglioline di finocchio; accompagnatela con di pane ai cereali e spicchietti di finocchio fresco.

TAGLIOLINI E FINOCCHI GRATINATI

● **1** Lessate 4 cuori di finocchio e tagliateli a fettine. Tenetene da parte metà e frullate i rimanenti con qualche cucchiaio di latte, sale e pepe. Lessate 200 g di tagliolini, scolateli e conditeli con 50 g di burro, il frullato di finocchi e una manciata di parmigiano. ● **2** Imburrate e cospargete di pangrattato 4 pirofiline, distribuitevi metà dei tagliolini, i rimanenti finocchi a fettine, spolverizzate di parmigiano e completate con i restanti tagliolini e qualche fiocchetto di burro. Passate in forno a 190° per circa 15 minuti.









MILLEFOGLIE DI FINOCCHI E SALMONE

● **1** Tagliate 2 finocchi a fettine molto sottili, immergendole man mano in acqua ghiacciata. Asciugatele e sistematene la terza parte su 4 piattini, appoggiatevi sopra una fettina di salmone affumicato, spruzzate con succo di limone e continuate alternando finocchi, salmone e succo di limone. ● **2** Sgranate una melagrana, tenete da parte qualche chicco e schiacciate gli altri con uno schiacciapatate; mescolate al succo 4 cucchiai di olio extravergine, sale e pepe. Guarnite i piattini con i chicchi di melagrana e serviteli con la salsina.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

CURIOSITÀ IN PILLOLE

• In botanica il finocchio è chiamato "foeniculum sativum", dal nome latino del fieno, chi dice per il profumo emanato dalla pianta selvatica (nella foto), chi per l'aspetto delle sue foglie.

• Il colore bianco del finocchio coltivato è dovuto alla pratica dell'imbianchimento che si effettua coprendo con la terra buona parte del grumolo, un paio di settimane prima della raccolta, per proteggerlo dai raggi solari; il bianco brillante che caratterizza questo ortaggio ha ispirato i nomi delle varietà più pregiate: cristallo, diamante, zaffiro.

• Un tempo i cantinieri che volevano vendere vino scadente offrivano spicchi di finocchio ai clienti: le sostanze aromatiche contenute nell'ortaggio ne attenuavano i difetti: da qui l'origine del detto "lasciarsi infinocchiare".





NEL PROSSIMO NUMERO: LE CICORE BIANCHE

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

IP



CHRISTMAS TEA DAMMANN FRÈRES

Christmas Tea Dammann Frères, tradizionali tè aromatizzati, sono disponibili in barattoli colorati per ciascuna varietà: il Christmas Tea tradizionale, il Christmas Tea Vert, il Christmas Tea Blanc il Roobois de Noel e la Tisana di Noel. Tutti in barattoli singoli e in confezioni da due, tre e cinque barattoli.



MAELI MOSCATO GIALLO

Maeli Moscato Giallo Fior d'Arancio è uno spumante veramente versatile che nasce dall'omonima tenuta dei Colli Euganei. Non solo vino da dessert, ma anche e soprattutto da aperitivo, grazie alla sua mineralità e armoniosità.



PANETTONE ÉTOILE VERGANI

Il nuovo Panettone firmato Vergani, Étoile, è un'interpretazione in chiave gourmet della più classica delle ricette che coniuga la passione all'eccellenza di materie prime da haute patisserie.



ALTA MAREA SPUMANTE CIÙ CIÙ

Alta Marea Ciù Ciù è uno spumante brut varietà Passerina dal colore paglierino chiaro brillante e perlage fine e continuo. È da consumare come aperitivo e in abbinamento a delicati antipasti freddi di pesce.



NATALE PRODIGI DELLA TERRA

Ricca in vitamina C, ferro e potassio, la melagrana è una miniera di componenti ad azione antiossidante. La Linea Melagrana dei Prodigi della Terra comprende: gli Arilli di Melagrana Bio, la Salsa alla Melagrana e il Puro succo di Melagrana Bio 100%, una linea completa per rafforzare i buoni propositi di salute per il nuovo anno.



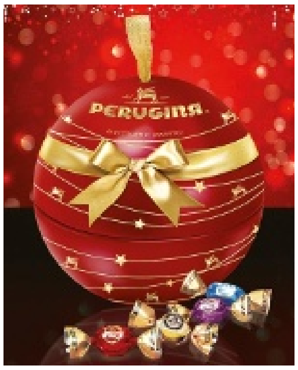
CAROSELLO YANKEE CANDLE

Con una forma tipicamente tradizionale e un lussuoso fiocco rosso, Carosello Calendario dell'Avvento di Yankee Candle, include un mix di 20 tealight e 4 mini-candele.



CANTINA COLTERENZIO

Lo Chardonnay Formigar 2012 di Colterenzio è un prestigioso vino appartenente alla linea Cornell che rappresenta i Gran Cru Colterenzio. Eccezionale accompagnato a primi piatti tipici della cucina italiana, al pesce grigliato, ai crostacei o a carni bianche. Disponibile in bottiglia Jeroboam con cassetta in legno.



NATALE PERUGINA

Perugina propone La Pralineria: cioccolatini al latteo fondenti ripieni di creme racchiusi in diversi formati e confezioni. Tra questi la Sfera di Natale in latta, perfetta per decorare la casa o da portare in tavola.



PALAZZO LANA BERLUCCHI

Palazzo Lana è la linea top di Berlucchi composta da: Satèn (da uve Chardonnay) ed Extreme (solo Pinot Nero). Questi due Franciacorta riposano in cantina sei anni e mostrano una complessità aromatica unica. Ottimi a tavola con gli abbinamenti più "arditi", sono un'idea regalo molto raffinata.

Castelmagno

RARO E PREGIATO, IL FORMAGGIO DEI MONTI CUNEESI NOBILITA I PIATTI CON IL SUO GUSTO UNICO E GLI AROMI DI PASCOLO

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Imperatori, re, papi. Si racconta che il Castelmagno abbia avuto nei secoli i più nobili estimatori, a partire da Carlo Magno fino ai papi avignonesi. Di certo il formaggio della Valle Grana (Cn) ebbe origine in tempi remoti, forse intorno all'anno Mille: secondo testimonianze scritte, nel 1200 veniva usato come moneta di scambio. E pensare che il Castelmagno nacque come formaggio dei poveri. «Prodotto con cagliate di più giorni, perché ogni famiglia aveva così pochi animali che gli avanzi di latte di una sola giornata non erano sufficienti per il formaggio» dice Evanzio Fiandino, produttore e vicepresidente del Consorzio di Tutela. «Oggi il disciplinare della Dop, che il Castelmagno ha ottenuto nel 1996, segue la stessa tecnica: le cagliate di giorni diversi, dopo vari passaggi tra cui triturazione e salatura, vengono mescolate e pressate nelle fascere.»

> segue a pag. 92





VELLUTATA DI PATATE, SEDANO E CASTELMAGNO CON CIALDINE CROCCANTI

PER 4 PERSONE
4 patate medie - 1 costola di sedano con le foglie - 2 scalogni - 800 ml di brodo vegetale - 20 g di burro - 120 g di Castelmagno Dop stagionato - 2 fette di pane casereccio - olio extravergine d'oliva - pepe

● **1** Pelate gli scalogni, tritateli e fateli appassire in una casseruola con il burro e 2 cucchiai di brodo. Unite le patate pelate e tagliate a tocchetti, il sedano tritato grossolanamente e fate insaporire per qualche minuto. Coprite con il brodo rimasto e cuocete a fuoco dolce per una ventina di minuti.
● **2** Nel frattempo tagliate il pane a dadini molto piccoli (3-4 mm di lato) e tostateli in una padella con un filo d'olio. Grattugiate il Castelmagno e unitene metà alla zuppa: pepate, mescolate e passate al setaccio.
● **3** Aiutandovi con un coppapasta di 4-5 cm di diametro, formate 16 dischetti con il Castelmagno grattugiato rimasto (tenendone da parte un cucchiao scarso) su una placca foderata con carta da forno. Distribuite su ogni dischetto qualche dadino di pane e completate con il Castelmagno tenuto da parte.
● **4** Passate nel forno preriscaldato a 180° per 5 minuti, poi estraete la placca e lasciate intiepidire per qualche istante. Staccate delicatamente le cialdine croccanti che servirete con la vellutata.

FACILE ● Preparazione 30 minuti
● Cottura 30 minuti ● 330 cal/porzione

segue da pag. 91

Una lavorazione più lunga degli altri formaggi, che contribuisce ad alzare il prezzo di un prodotto decisamente di nicchia: sette i produttori consorziati, circa 40.000 l'anno le forme realizzate. Piccoli volumi dunque, come ridotta è l'area della Dop, i soli comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso in Grana. Ma la produzione è in crescita (negli Anni '60 il formaggio rischiò di scomparire) e gli appassionati sono sempre più numerosi, non solo in Italia. Per essere sicuri dell'autenticità, la forma deve riportare il logo e la "sventolina", l'etichetta simile a un'elica: blu con la scritta "prodotto della montagna", se realizzato sopra i 600 metri; verde per quello "di Alpeggio" (10% del mercato), che i malgari producono d'estate sopra i 1000 metri. Per entrambi il latte, crudo e vaccino (sono ammesse piccole aggiunte ovine o caprine), arriva da mucche nutrite soprattutto di foraggio fresco e fieno. E i profumi dei pascoli si ritrovano nel formaggio, che può essere erborinato se molto invecchiato.

Giovane o erborinato

Il Castelmagno infatti cambia fisionomia a seconda della stagionatura, in grotte naturali per minimo 2 mesi. La crosta, sottile e giallo-rossastra nelle forme giovani, diventa più scura e spessa in quelle più stagionate; la pasta, da bianca e friabile, quasi gessosa, si fa compatta, di color ocra dorato, talvolta con venature verdi o blu; il gusto passa da delicato e dolce a forte e piccante. «Oggi il grosso del mercato preferisce i prodotti di 3-4 mesi, di sapore più tenue» aggiunge Fialdino. «L'erborinatura, che si forma naturalmente attraverso microfessure della crosta oppure con la foratura tradizionale, è poco richiesta». Ottimo come formaggio da tavola, il Castelmagno è più apprezzato in cucina, a partire da primi piatti come il risotto con miele e noci, antica ricetta certificata dall'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte. Oppure gli gnocchi di patate o le fette di polenta con crema al Castelmagno, panna e grana, passati al gratin. Squisite le vellutate insaporite con il formaggio, da provare il soufflé, la torta di patate e le verdure ripiene o gratinate. Infine la fonduta, per accompagnare gli sformati di ortaggi oppure, a Capodanno, un cotechino in crosta davvero speciale.

BERE GIUSTO
Quando il Castelmagno è l'ingrediente di una vellutata, la sua presenza gustativa e odorosa si fa quasi spirituale. Da qui la scelta di un bianco astigiano dal sapore avvolgente. È prodotto nella striscia di vigneti che confina con le Langhe, dove anche lo Chardonnay, sempre sensibile alle minestre delicate, ha una fisionomia meno banale e contribuisce a unire la freschezza del Cortese alla levità dell'Arneis.




ROYAL CANIN®
GRANDE COLLECTION!
trudi
IL tuo MIGLIORE AMICO
IL suo ALIMENTO SPECIFICO
IL vostro TRUDI DA COLLEZIONE*
trudi
Una crocchetta e una ricetta specifiche, pensate
proprio per le esigenze del tuo gatto e del tuo cane di razza.
La massima precisione nutrizionale:
SCEGLI FELINE BREED NUTRITION E BREED HEALTH NUTRITION
ROYAL CANIN
Persian
ROYAL CANIN
Adult
German Shepherd
Berger Allemand
trudi
trudi
* il peluche non è un gioco per animali
PARTECIPA ALLA COLLECTION E COLLEZIONA TUTTI I TRUDI!
SOLO NEI NEGOZI SPECIALIZZATI
SCOPRI COME SU www.royalcanin.it
Regolamento completo sul sito www.royalcanin.it
La promozione è valida solo sui sacchi aderenti all'iniziativa. Promozione valida dal dal 05/10/2015 al 30/06/2016
Seguici su
YouTube
RoyalCaninIT
royalcanin.it
SERVIZIO CONSUMATORI GRATUITO
800 801106
LUN-VEN 9 - 12,30 14 - 17
© ROYAL CANIN® SAS 2015. All rights reserved.

Dessert caldi con la frutta

GHIOTTE DELIZIE DI ARANCE, MELE E BANANE APPENA SFORNATE. UNA COCCOLA TIEPIDA PER I VOSTRI MOMENTI DI RELAX

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina



Crêpes caramellate alla banana con lamponi,
pag. 99



Gratin di ananas speziato,
pag. 99

Sgabello vintage 100FA, tagliere Forme di Farina, tovagliolo Once Milano. Nella pagina accanto: piattino grigio chiaro Rina Menardi, forchetta da Madame Gioia Home, tag Forme di Farina, bicchiere Zara Home,canovaccio Once Milano. Indirizzi a pagina 6

STRUDEL DI PERE CON FICHI SECCHI E NOCI AL ROSMARINO

PER 6 PERSONE
250 g di farina 00 + quella per la spianatoia - 1 kg di pere Martine o Kaiser - 100 g di gherigli di noce - 6 fichi secchi - 4 amaretti - 1 rametto di rosmarino - 1 limone non trattato - 100 g di lemon curd (si trova pronto in vasetto anche al super) - 200 g di yogurt greco - 50 g di zucchero semolato - 10 g di burro - 20 g di olio di arachide - zucchero a velo - sale

● **1** Impastate la farina con un pizzico di sale, l'olio di arachide e 1,5 dl scarsi di acqua tiepida fino a ottenere un impasto molto liscio ed elastico. Formate una palla, avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare per almeno 30 minuti.
● **2** Nel frattempo sbucciate le pere, eliminate picciolo e torsolo e riducetele a fettine sottili. Conditele con lo zucchero semolato, 1 cucchiaino di aghetti del rosmarino tritati molto finemente, i fichi privati del picciolo e tagliati a tocchetti, i gherigli di noce tritati e la scorza del limone grattugiata. Pestate finemente gli amaretti.
● **3** Stendete la pasta sul piano di lavoro leggermente infarinato in una sfoglia sottile, trasferitela su un grosso foglio di carta da forno e stendetela fino a che diventa sottilissima e trasparente. Cospargetela con gli amaretti sbriciolati lasciando libero un margine di circa 3 dita, disponetevi sopra il composto di pere, ripiegate verso l'interno i bordi laterali e arrotolate la pasta sul ripieno aiutandovi con la carta sottostante. Cuocete lo strudel in forno già caldo a 220° per circa 20 minuti, spalmatelo con il burro, spolverizzatelo con lo zucchero a velo e servitelo caldo o tiepido con il lemon curd mescolato con lo yogurt.

MEDIA
● **Preparazione 25 minuti + riposo** ● **Cottura 20 minuti** ● **420 cal/porzione**





TORTINO CON SALSA ALLE ARANCE

PER 6 PERSONE
120 g di farina addizionata di lievito - 120 g di zucchero - 120 g di burro - 3 uova - 3 arance biologiche - 2 cucchiai di marmellata di arance amare - sale

● **1** Separate i tuorli dagli albumi. Lavorate il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un composto spumoso. Unite un tuorlo alla volta, alternandolo con un cucchiaio di farina, mescolate e unite la farina rimasta setacciata. Aggiungete la scorza grattugiata e il succo di un'arancia e mescolate.
● **2** Montate gli albumi a neve con le fruste elettriche e amalgamateli all'impasto precedente mescolando con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto. Versate l'impasto in uno stampo di 18 cm di diametro rivestito con carta da forno e cuocete il dolce in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti.
● **3** Nel frattempo lavate la seconda arancia, prelevate la metà della scorza con un pelapatate, tagliatela a striscioline e scottatela in acqua in ebollizione per 2 minuti. Scolatela e tenetela da parte. Spremete il succo dell'arancia, mescolatelo con la marmellata e le scorzette e scaldatelo su fiamma vivace per 3-4 minuti. Sformate il dolce, scolate le scorzette e spennellate la torta con la salsa. Pelate al vivo l'arancia rimasta, tagliatela a fette e disponetela sul dolce, unite le scorzette e servite. Se vi piace, potete accompagnare il tortino con della panna acida.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 45 minuti ● 435 cal/porzione

Runner da Marina C Milano, piatti Asa Selection, paletta per torta da Madame Gioia Home. Nella pagina accanto: tessuto C&C Milano, piatto con disegno geometrico da Maison du Monde, piattino dessert da Jv Store di Jannelli &Volpi, vassoio Made a Mano. Indirizzi a pagina 6



PIE ALLE MELE E RICOTTA

PER 6 PERSONE
1 kg di mele Golden - 200 g di farina 00 - 200 g di ricotta piemontese - 120 g di burro - 1 uovo - 60 g di zucchero di canna - 8 foglie di alloro - 1/2 bicchierino di Cognac - zucchero a velo - sale

● **1** Riunite nel mixer la farina con 90 g di burro a dadini e un pizzico di sale e frullate fino a ottenere un composto a briciole. Aggiungete l'uovo e 20 g di acqua e frullate fino a che la pasta rimane attaccata alle lame formando una palla. Avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare per almeno 30 minuti.
● **2** Nel frattempo sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a fettine. Sciogliete il burro rimasto in una grossa padella, unite le mele, lo zucchero e 2 foglie di alloro. Cuocete su fiamma vivace, mescolando delicatamente fino a che le mele sono morbide e dorate. Versate il Cognac, lasciatelo evaporare e spegnete il fuoco.
● **3** Scolate le mele e mettete da parte il fondo di cottura. Distribuite la frutta in 6 stampini alti di 8 cm di diametro, alternandola con la ricotta lavorata con la salsa tenuta da parte.
● **4** Stendete la pasta brisée, ricavate 6 dischi di 12 cm di diametro, posizionateli sopra gli stampini e premete la pasta sui bordi per farla aderire. Create un foro centrale per la fuoriuscita del vapore, decorate ogni pie con una delle foglie di alloro rimaste e cuocete in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti, fino a che la pasta è dorata. Fate intiepidire i pie per 10 minuti e serviteli spolverizzati di zucchero a velo.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 40 minuti** ● **400 cal/porzione**

Vassoio Forme di Farina, tovaglioli da Fiorirà un Giardino. Indirizzi a pagina 6



CRÊPES CARAMELLATE ALLA BANANA CON LAMPONI

PER 6 PERSONE
100 g di farina - 2,5 dl di latte - 1 uovo - 12 bananine - 2 cucchiai di confettura di lamponi senza semi - 80 g di lamponi - 2-3 arance - 2 cucchiai di zucchero di canna - 1 limone - 50 g di burro - sale

● **1** Setacciate la farina facendola cadere in una ciotola, unite l'uovo, un pizzico di sale, il latte e frullate gli ingredienti con un mixer a immersione fino a ottenere una pastella liscia e omogenea. Sciogliete 20 g di burro su fiamma bassissima, lasciatelo intiepidire, versatelo nella pastella e mescolate. Lasciatela riposare coperta in luogo fresco per un'ora.
● **2** Nel frattempo sbucciate 10 bananine, tagliatele in 4 spicchi e ognuno a metà e conditeli con la confettura e il succo di mezzo limone. Scaldate una piastra di ghisa o una padella da crêpes del diametro di 20 cm, versate un mestolino di pastella, distribuitela uniformemente sul fondo e cuocete la crêpe su fiamma vivace per un minuto o fino a quando i bordi iniziano a scurire. Giratela e cuocetela per un altro minuto. Preparate tutte le crêpes, lasciatele intiepidire, farcitele al centro con le bananine preparate e chiudetele in modo da formare un pacchettino.
● **3** Sciogliete il burro rimasto in una padella antiaderente, unite lo zucchero di canna e, quando inizia a caramellare, 1,5 dl di succo delle arance. Lasciate leggermente ridurre la salsa su fiamma vivace, unite i pacchettini di crêpes e scaldateli per 2 minuti bagnandoli con la salsa. Serviteli nei piatti, decorati con le bananine rimaste tagliate a spicchi e i lamponi.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 20 minuti** ● **215 cal/porzione**



GRATIN DI ANANAS SPEZIATO

PER 4 PERSONE
1 ananas di circa 1,2 kg - 150 g di pain d'épices (si trova pronto spesso bio) - 2 uova - 2 dl di latte - 40 g di zucchero di canna - 5 cm di zenzero fresco - 1 baccello di vaniglia - 4-5 bastoncini di cannella da 2 cm - 50 g di burro

● **1** Pulite l'ananas, tagliate via il ciuffo e la base, sbucciatelo, eliminate i puntini scuri e tagliatelo a metà nel senso dell'altezza, riducetelo a spicchi ed eliminate il torsolo centrale. Dividete ogni spicchio in 2 parti, disponetele su una teglia rivestita con carta da forno, cospargetele con lo zucchero, lo zenzero sbucciato e tagliato a fettine, la cannella e la vaniglia incisa nel senso della lunghezza e tagliata a pezzetti.
● **2** Completate con la metà del burro a fiocchetti e cuocete l'ananas in forno già caldo a 200° per circa 30 minuti. Fatelo raffreddare, eliminate zenzero e vaniglia, scolate le fette e trasferite il fondo di cottura in una ciotola.
● **3** Spezzettate il pain d'épices e tritatelo finemente nel mixer. Unite le uova sbattute mescolate con il latte e il fondo di cottura dell'ananas e sbattete gli ingredienti fino ad amalgamarli.
● **4** Imburrate 2 teglie rettangolari di 10x20 cm, disponete sul fondo uno strato spesso con una buona parte del composto di pain d'épices, unite gli spicchi di ananas e cospargeteli con il pain d'épices rimasto. Distribuite sulla superficie il burro rimasto a fiocchetti e cuocete in forno già caldo a 180° per 30 minuti. Lasciate riposare per 10 minuti e servite.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 1 ora** ● **400 cal/porzione**

Budino al panettone con cioccolata

QUEL CHE SI DICE UNA RICETTA GENIALE. PIÙ GOLOSA CHE MAI, SI PREPARA CON GLI AVANZI (POSSIBILMENTE RAFFERMI) DEL DOLCE NATALIZIO PER DEFINIZIONE. UN MODO NUOVO DI DECLINARLO CON POCHI SEMPLICI GESTI

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini, a cura di Cristiana Cassé, foto di Michele Tabozzi



Stampo da budino Juliette da 22 cm (di Guardini). **Indirizzi a pagina 6**









INGREDIENTI PER 10 PERSONE
per il budino: latte 750 ml - 6 tuorli - 100 g di zucchero semolato - 450 g panettone raffermo - 1 baccello di vaniglia
per la glassa al cioccolato: 200 g di cioccolato al latte - 50 ml di succo di arancia - 3 bacche di anice stellato
per il decoro: 2 petali di scorza d'arancia candita - 2 petali di scorza di limone candita

● **1** Preparate il budino. Spezzettate il panettone, disponetelo in una teglia e gratinatelo con un cannello (o sotto il grill del forno) in modo che diventi croccante in superficie.
● **2** Portate il latte a ebollizione. Tagliate a metà nel senso della lunghezza il baccello di vaniglia, grattateli con un coltellino in modo da raccogliere i semini e un po' di polpa e fate cadere il tutto nel latte caldo. Montate i tuorli e lo zucchero con una frusta elettrica, quindi unite il latte alla vaniglia facendolo colare a filo.
● **3** Incorporate il panettone e mescolate. Versate il composto in una stampo da budino e cuocete in forno a 160° per 20 minuti. Lasciate intiepidire il budino, sformatelo e fatelo riposare a per 5 ore a temperatura ambiente.
● **4** Preparate la glassa al ciocolato. Fate bollire il succo d'arancia con l'anice stellato. Spegnete il fuoco, lasciate in infusione per 20 minuti e filtrate il succo. Riducete il cioccolato a scaglie, fatelo sciogliere a bagnomaria e poi unite il succo di arancia a filo frullando con un frullatre a immersione.
● **5.** Mettete la glassa al cioccolato in una tasca da pasticciere usa e getta, tagliate la punta della tasca in modo da ottenere un'apertura larga 1/2 cm e fate colare la glassa sul budino disegnando dei raggi.
● **6** Ricavate dai canditi tanti fiorellini di diverse misure e adagiateli sul budino.

FACILE ● **Preparazione: 45 minuti + riposo** ● **Cottura: 30 minuti**

RICORDO D'INFANZIA
Per **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) il vero panettone è quello artigianale che mangiava da bambina e che la sua famiglia comprava alla pasticceria **La Baita** di Caselle (Torino), a pochi chilometri da casa sua. "Sono cresciuta con i dolci di Anna e Riccardo (i proprietari, ndr) e per questa mia ricetta uso ancora il loro panettone". Una fedeltà del gusto e della memoria che noi possiamo tradurre in un consiglio: il budino di queste pagine permette di trasformare il panettone avanzato in una vera brelibatezza, ma è comuqnue importante che la materia prima sia di qualità per ottenere risultati da maestri pasticcieri.







IL PRIMO PASSO PER IMPARARE A LAVORARE SUL WEB.



digital school

LA SCUOLA DI FORMAZIONE DI

DONNA MODERNA | CASA facile | sale&pepe

Diventa un **esperto di comunicazione on line**, grazie a Donna Moderna, Casa Facile e Sale&Pepe.
Passo dopo passo potrai crescere con loro come "**Social Contributor**".

CORSI **ON LINE** • DISPONIBILI •

Iscriviti subito ai corsi on line della Digital School. Non perdere questa grande opportunità: 10 lezioni di Content & Social Media Management, per diventare autonomi nella gestione web di un brand, più 5 percorsi formativi completi, acquistabili sul sito anche singolarmente. Scegli i corsi ideali per te: dal **SEO** (Search Engine Optimization) alle **DIGITAL PR**, dalla **FOTOGRAFIA PER BLOG E SOCIAL MEDIA** al **SEARCH E SOCIAL MEDIA ADVERTISING**, e **tanti altri ancora**.

CORSO **AVANZATO** INIZIO 15 GENNAIO

Il percorso formativo prevede 5 lezioni in aula, che ti insegneranno a pianificare e progettare contenuti digitali, analizzare e interpretare i dati, creare e allargare la propria rete sociale. Project work a chiusura del corso.
Affrettati, pochi posti disponibili.

Sponsor tecnico: BlackBerry

In collaborazione con: La Scuola di Cucina sale&pepe — MASTER IN MARKETING DIGITAL COMMUNICATION SALES MANAGEMENT

Iscriviti subito su **www.digitalschool.it**

La fabbrica del cioccolato

DEDICATO A CHI AMA CREARE DOLCI SCENOGRAFICI, SFIZIOSE PRALINE E GOLOSE FONDUTE CON LA FRUTTA

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Amelia Bertottilli, foto di Marco Azzoni



● **1** La ciotola termica con modalità "cioccolato temperato" è un accessorio del robot da cucina Artisan, ma può essere utilizzata anche da sola con il cavo di alimentazione separato (KitchenAid, 349 €). ● **2** Per un cuore di cioccolato, lo stampo in acciaio Hi Top (Guardini, 6,90 €). ● **3** Ciotola termica con fornelletto elettrico per la fonduta di cioccolato (Habi Pengo, 26,50 €). ● **4** Una cascata di cioccolato fuso con la fontana elettrica (Habi Pengo, 35,30 €). ● **5** Da centro tavola la fontana per il cioccolato in plastica e acciaio inox (Brandani, 30 €). ● **6** Per una fonduta di coppia il romantico set con candela (Brandani, 13 €). ● **7** Macinino per i blocchi di cioccolato (Künzi, 53 €). Indirizzi a pagina 6

Per gli aztechi era il cibo degli dei. E per chi ama i dolci, è un ingrediente irrinunciabile, ma non semplicissimo da utilizzare. Per fortuna oggi sbarcano in cucina gli attrezzi per trasformare il cioccolato in golosi capolavori, degni di un laboratorio di haute pâtisserie. Il robot che esegue la delicata operazione di "temperaggio", per esempio, evita che il cioccolato fuso - raffreddandosi troppo bruscamente - formi in superficie un'antiestetica patina biancastra. Così, senza bisogno di versarlo su un piano di marmo e di rimescolarlo a mano prima di rimetterlo sul fuoco, il fondente ridotto in scaglie con l'apposito macinino o la grattugia si trasforma in una crema omogenea per creare decorazioni e coperture levigate e brillanti.

> segue a pag. 104

> *segue da pag. 103*

Chi preferisce i metodi tradizionali, potrà utilizzare il pentolino da bagnomaria con il comodo beccuccio (ideale anche per lo zabaione) e la spatola dotata di termometro digitale, oppure l'avveniristica ciotola termica che permette di preparare la glassa nel forno o nel microonde e la mantiene fluida senza pericolo che si bruci. Per un dopocena degno di madame Vianne, l'indimenticabile protagonista di Chocolat, faranno un figurone il set da fonduta e la fontana, dove si versa il cioccolato già fuso (magari arricchito da un pizzico di cannella o di peperoncino) e si intingono biscotti e spiedini di frutta. Oltre ai pirottini e alla tasca per decorare la Sacher, nell'armamentario della provetta pasticciera non possono mancare gli stampi per i cioccolatini: in silicone, classici, a cuore, a quadrifoglio, a forma di waffle o con la sagoma del cucchiaino, che si "consuma" lentamente nel caffè. Una chicca da fare invidia a Willy Wonka!



● **1** Stampo per cucchiaini di cioccolato (Tescoma, 11,90 €). ● **2** Sac à poche per decori (Künzi, 19,90 €). ● **3** Grattugia per tavolette di cioccolato (Microplaine, 28,95 €). ● **4** Set per sciogliere il cioccolato in morbide glasse composto di due contenitori, grande e piccolo, un colino, una pinzetta e un coperchio per conservare la glassa in frigorifero (Tescoma, 9,90 €). ● **5** Spatola con termometro (Küchenprofi, 37,80 €). ● **6** Cono in silicone per decori (Home Pengo, 6,25 €). ● **7** Stampo waffle (set 3 pezzi di Home Pengo, 7,12 €). ● **8** Stampo rosso per 15 cioccolatini (Lékué, 7,40 €). ● **9** Cioccolatini a forma di cuore con lo stampo trasparente (Paderno, 7,20 €). ● **10** Per sciogliere il cioccolato a bagnomaria serve il pentolino in acciaio inox con due pratici beccucci (Tescoma, 17,90 €). ● **11** Spatola bicolore con termometro (Paderno, 17,90 €). ● **12** Spatola removibile con termometro digitale: togliendo la spatola in silicone si può usare solo il termometro (Tescoma, 29,90 €). ● **13** Pirottini in silicone (Home Pengo, set 6 pezzi 4,45 €). ● **14** Stampo per cioccolatini portafortuna a forma di quadrifoglio (Home Pengo, 5 €). Indirizzi a pagina 6

Salisburgo

LA FOLLIA SPUMEGGIANTE DEL BAROCCO E IL GENIO DI MOZART CI GUIDANO ALLA SCOPERTA DI FUMANTI PIATTI INVERNALI, PRODOTTI DI MALGA E DOLCI LEGGENDARI

testi di E. Saravalle, foto di D. Scagliola/Parallelozero, foto dei piatti di F. Moscheni, in cucina L. Sala, styling P. Cantoni

Adagiata sulle rive del Salzach e incorniciata dalla cima innevata dell'Untersberg, Salisburgo è magica. Per scoprirlo basta salire sulla collina di Mönchsberg e osservare piazze e palazzi dalla fortezza che per secoli fu abitata dai principi-vescovi della città. La vista è impagabile: tetti e guglie dell'Altstadt (la città vecchia) si rincorrono tra le anse del fiume, il tutto inframmezzato da chiese, giardini e fontane in cui risplende un barocco made in Italy. Tra '600 e '700, infatti, tre principi-vescovi salisburghesi, imparentati con i Medici e i Borromeo e impressionati dallo sfarzo della corte papale, chiamarono architetti e artisti italiani per trasformare la loro piccola capitale in una "Roma del Nord". Il risultato è sotto gli occhi di tutti. Il Duomo è uno spettacolare assemblaggio di geometrie e colori. I giardini come lo Schloss Mirabell sono capolavori, un mix di sculture vegetali, aiuole e decorazioni floreali, pergolati e fontane, statue ispirate alla mitologia classica e un teatro verde dove le siepi formano quinte e scene. Anche le fontane fanno la loro parte: una per tutte la Fontana della Residenza, la più grande di Salisburgo, impreziosita da sculture di cavalli, delfini ed esseri mostruosi.

> segue a pag. 108







EACHTLINGSUPPE (ZUPPA DI PATATE EACHTLING)

PER 4 PERSONE
500 g di patate (nella versione originale di varietà Eachtling) + 1 per decorare - 200 g di cipolle bianche - 2 cucchiai di burro - 2 cucchiai di noci tritate - 750 ml di brodo di pollo - 125 ml di latte - 125 ml di panna fresca - 3 cucchiai di panna acida - pancetta a listarelle - erba cipollina - olio di mais - sale - pepe bianco

● **1** Affettate le cipolle e soffriggetele in un tegame con il burro e poco olio. Unite le noci, le patate sbucciate e ridotte a dadi e fate rosolare.
● **2** Bagnate con il brodo e lasciate cuocere per 12 minuti sino a che le patate saranno morbide, quindi unite il latte, la panna fresca e la panna acida, riportate a bollore, mescolate, regolate di sale, pepate e passate al setaccio.
● **3** Tagliate la patata rimasta a fette sottilissime, asciugatele e friggetele in olio ben caldo, poche per volta. Sgocciolatele con la schiumarola e posatele su carta da cucina. Rosolate la pancetta in una padella senza condimenti pochi istanti per parte. Suddividete la zuppa nei piatti fondi e distribuitevi chips, pancetta croccante ed erba cipollina tagliuzzata.

FACILE
● Preparazione 10 minuti ● Cottura 25 minuti ● 445 cal/porzione



A sinistra, la piazza del Duomo allestita con il mercatino di Natale. In alto, bancarelle di cioccolatini di Mozart e candele di ogni foggia. Il Christkindlmarkt di Salisburgo ha ben cinque secoli di storia.







Sopra, la Collegiata di Salisburgo, chiesa dell'università. A sinistra, il menu dell'osteria Talwirt e un ritratto di Mozart. Nella casa natale del compositore sono conservati i suoi oggetti e strumenti. Sotto, il corso del Salzach.

> segue da pag. 106

Ma è tutta la città che merita di essere scoperta: i viali costruiti sulle fortificazioni medievali, le vecchie strade romane, i ponti sul fiume con le spallette illuminate, all'imbrunire, da migliaia di luci, le insegne di ferro battuto, le pasticcerie e i caffè storici. Salisburgo è anche la città di Mozart e quella del geniale musicista è una presenza importante. Tanto per cominciare, gli sono stati dedicati una piazza e un ponte, poi gli è stato intitolato il Mozarteum, una tra le più importanti accademie di musica d'Europa e lo celebrano anche i Mozartkugeln, cioccolatini farciti di marzapane. Al 9 della Getreidegasse, dove Wolfgang Amadeus visse i primi 17 anni della sua vita, c'è la casa museo con ritratti e cimeli di famiglia, documenti ufficiali, effetti personali e alcuni degli strumenti utilizzati dal compositore quando era ancora bambino. In Makartplatz 8 si trova, invece, l'appartamento in cui la famiglia Mozart si trasferì nel 1773 e dove Amadeus abitò prima di andare a Vienna. Proprio in questo periodo dell'anno, la città è anche una delle mete favorite da chi ama i mercatini di Natale: gli storici Christkindlmarkt si tengono da più di cinque secoli e, tra abeti decorati, casette di legno, sfilate di Krampus e Perchten (diavoli e mostri mascherati), profumo di vin brûlé e di salsicce si fa shopping di artigianato locale. Uno dei più suggestivi mercatini è allestito nei giardini dello Schloss Hellbrunn che, comunque, merita una visita anche lontano dalle festività di fine anno. Hellbrunn, infatti, fu, agli inizi del '600, la scenografica residenza estiva di uno dei più raffinati principi di Salisburgo (firmato da un architetto italiano) che volle per sé e i suoi ospiti una dimora ispirata alle ville italiane del tempo, dove la sobrietà e il rigore rinascimentali andassero a braccetto con la follia spumeggiante del barocco.

> segue a pag. 111





GAMSSCHLEGEL IN WEINSAUCE (COSCIOTTO DI CAMOSCIO IN SALSA AL VINO)

PER 4 PERSONE
1 cosciotto di camoscio - 200 g di pancetta grassa a listerelle - 50 g di burro - 30 g di farina per la marinata: 1/2 l di vino rosso - 300 g di verdure per il brodo (carote, sedano, prezzemolo) pulite - 1 cipolla pelata e tagliata a fettine - 1 foglia di alloro - 1 rametto di salvia - sale - pepe in grani

● **1** Preparate la marinata: mettete tutti gli ingredienti in una pentola, unite 1/2 l d'acqua, portate a ebollizione, spegnete e fate raffreddare.
● **2** Tagliate grossolanamente le verdure e mettetene la metà in un tegame di coccio. Pulite il cosciotto di camoscio, lavatelo, asciugatelo e disponetelo sulle verdure, nella pentola di coccio. Completate con il resto delle verdure e bagnate con la marinata, facendo in modo che la carne sia del tutto coperta. Chiudete il recipiente con il coperchio e ponetelo in un luogo fresco per tre giorni.
● **3** Togliete la carne dalla marinata, asciugatela, lardellatela con le striscioline di pancetta e fatela ben rosolare nel burro. Bagnate il tutto con il liquido della marinata, unitevi un po' delle verdure e fate cuocere il cosciotto a fuoco dolce per circa 2 ore. Filtrate la salsa, scaldatela sul fuoco mescolandovi la farina e versatela bollente sulla carne sistemata sul piatto di portata.

MEDIA
● Prep. 20 minuti + riposo ● Cottura 140 minuti ● 520 cal/porzione

TACCUINO DI VIAGGIO

CARPE DIEM
Getreidegasse 50, Salisburgo
Nella più bella strada pedonale della città, ristorante sciccoso dove il menu svolge il tema, internazionale e raffinato, dei finger food.

STIFTKELLER ST. PETER
St. Peter Bezirk 1/4, Salisburgo
Nella foresteria del Convento di St. Peter, dice la leggenda, ha alloggiato e pranzato anche Carlo Magno. Zuppe, carni brasate, dolci preparati con antiche ricette di casa.

DER TALWIRT
Hüttschlag 30, GrossarlTal
Osteria dura e pura dove si assaggiano le specialità della valle: dagli speck al grostl di patate, cipolle e salsiccia.

DIE WEISSE
Rupertgasse 10, Salisburgo
Birre artiginali da sorseggiare nel Biergarten o nelle sale affollate e allegre. Da provare anche la grappa di birra.

CAFÉ KONDITOREI FÜRST
Alter Markt, Brodgasse 13, Salisburgo
È la pasticceria dove, nel 1890, furono inventati i Mozartkugeln e dove, ancora oggi, i cioccolatini vengono realizzati a mano.

SPORER
Getreidegasse 39, Salisburgo
Qui si viene da più di un secolo per distillati, acquavite e punch all'arancia preparato secondo una ricetta di famiglia.

CAFÉ SACHER
Schwarzstr. 5, Salisburgo
Tra velluti rossi è d'obbligo provare la mitica torta con panna e cioccolata calda.

STIFTBÄCKEREI ST. PETER
Kapitelplatz 8, Salisburgo
È il panificio che serviva un tempo i monaci della vicina abbazia. Qui il grano è macinato ad acqua e il pane viene cotto a legna.

SALZBURGER NOCKERLN (GNOCCO DOLCE DI SALISBURGO)

PER 4 PERSONE
4 uova - la scorza grattugiata di 1 limone non trattato - 20 g di farina - 1 bustina di zucchero vanigliato - 30 g di zucchero semolato - zucchero a velo - burro - sale

● **1** Separate i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve ben soda con una presa di sale, quindi incorporatevi delicatamente lo zucchero semolato e quello vanigliato. In un'altra ciotola lavorate circa un terzo del composto di albumi con i tuorli e la scorza di limone, quindi incorporate lentamente anche il resto degli albumi. Per ultima aggiungete anche la farina.
● **2** Ungete con poco burro uno stampo ovale termoresistente e versatevi il composto, formando qualche montagnola (Nockerln). Infornate per circa 10 minuti a 220°, fino a quando la superficie non sarà dorata. Cospargete di zucchero a velo e servite subito. Il Salzburger Nockerln deve avere la consistenza di una meringa: solido all'esterno, ma ancora cremoso all'interno. Per ottenere questo risultato, è importante non aprire mai la porta del forno durante la cottura. Accompagnate, se vi piace, con un mix di confettura di ribes e composta di mirtilli rossi.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 10 minuti** ● **122 cal/porzione**







Due scorci del Duomo di Salisburgo. La cattedrale è considerata il più importante esempio di barocco a nord delle Alpi. In alto, l'insegna di Stassny: abbigliamento tradizionale austriaco in Getreidegasse 35.





A sinistra, uno degli affreschi che decorano la fontana in Sigmundplatz, un tempo adibita al lavaggio dei cavalli reali. Sotto, la scultura Sphaera dell'artista contemporaneo Stephan Balkenhol: rappresenta un uomo in piedi su una gigantesca palla d'oro.



> segue da pag. 108

Ecco allora le geometrie rassicuranti dei giardini dove spruzzi improvvisi colgono di sorpresa i visitatori, le grotte dove si nascondevano giochi meccanici, le statue di dei e lo spettacolare teatro contenuto nella cava utilizzata per costruire il castello.

Scegliete la vostra "Via Culinaria"

Ma Salisburgo non è soltanto Mozart, barocco e mercatini di Natale. La cucina locale è fatta di piatti, ricchi e sostanziosi come le zuppe a base di verdure e carne, gli stufati (come il bierfleisch, alla birra) o le classiche salsicce. E i dolci? Golosissimi, secondo la tradizione austriaca. Da provare il Salzburger Nockerl, un soufflé dalla strana forma a punte. Dal centro città, poi, parte la Via Culinaria, che si sviluppa lungo tutta la regione toccando ristoranti stellati, fattorie, pasticcerie e trattorie tipiche. Le alternative della "Via" sono diverse tra loro e accontentano i foodies con itinerari a tema sulle erbe oppure sui formaggi, sulla cucina di malga e su quella raffinata o, ancora, sulle specialità per bevitori di grappe e birre. È proprio seguendo uno di questi tour che si arriva in GrossarlTal, la Valle delle Malghe dove, immersi nei panorami incantati del Parco degli Alti Tauri, si assaggiano formaggi freschi o stagionati, speck e salumi fatti in casa o si incontrano piccoli villaggi come Hüttschlag, fatto di stalle e case rustiche, forni a legna e camere di affumicatura dei salumi, un piccolo museo con una collezione di maschere di Krampus e un altro, supertecnologico, che permette di scoprire la vita segreta di animali e piante del bosco.



Sopra, divanetti rossi, fotografie storiche e tendaggi ricamati del Café Sacher dove gustare una fetta della mitica torta austriaca. Sotto, una scultura posta all'ingresso del giardino di Mirabell con la fortezza Hohensalzburg sullo sfondo.



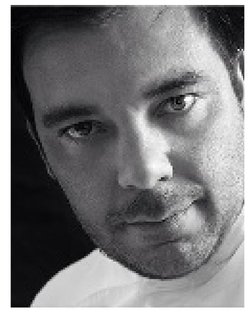
Cena con le stelle

RISTORANTI IN CITTÀ, CON VEDUTE A TUTTO TONDO, PER TOCCARE IL CIELO CON UN DITO. E GUSTARE L'ALTA CUCINA DI CHEF TALENTUOSI, REINTERPETATA DA SALE&PEPE

testo di Paola Mancuso, in cucina Alessandra Avallone, foto di Felice Scoccimarro, stylist Stefania Aledi







Unico Milano, al ventesimo piano della WJC Tower, nella capitale meneghina, è il ristorante dello chef Felice Lo Basso, una stella Michelin (unicorestaurant.it).



Giuseppe Di Iorio, una stella Michelin, è lo chef del ristorante Aroma, nel cuore di Roma (aromarestaurant.it)



Lo chef Salvatore Bianco, una stella Michelin, è a capo de Il Comandante, ristorante gourmet all'ultimo piano del Romeo Hotel, a Napoli (romeohotel.it).



II ristoranti metropolitani salgono ai "piani alti". Descritti nelle guide come rooftop restaurant, offrono affacci di assoluta suggestione su skyline contemporanei, monumenti storici o panorami tra i più belli al mondo, capaci di amplificare le emozioni del palato. Terrazze sospese da terra, a un passo dal cielo, dove di sera si cena con il luccichio delle stelle. Anche quelle Michelin.
In cima alla WJC Tower, a Milano, Unico è il ristorante metropolitano più alto d'Europa. Si sale al ventesimo (e ultimo) piano con un ascensore vetrato che apre una prospettiva aerea sulla zona Fiera-Portello, in piena trasformazione. Nel locale, il panorama si allarga a 360 gradi su tutta la città, con vetrate ovunque; tutto è a vista, anche la cucina separata dalla sala da lastre di cristallo. A capo del ristorante è Felice Lo Basso, chef che ha conquistato la stella Michelin su altre "vette", quelle delle Dolomiti, al ristorante Alpen Royal di Selva di Val Gardena. Uno dei suoi cavalli di battaglia è il canederlo di gamberi in brodo di porcini, sintesi del suo percorso tra mare (quello di Puglia, sua terra d'origine) e monti.

> segue a pag. 117



Candele spezzate con stracotto di manzo

pag. 116

Ricetta fornita dallo chef Salvatore Bianco (Il Comandante, Napoli)

CANDELE SPEZZATE CON STRACOTTO DI MANZO E TONNO SECCO

PER 4 PERSONE
8 penne a candela (o ziti, in alternativa) - 350 g di stinco di manzo con osso - 2 cipolle ramate - 1 carota - 1 costola di sedano - brodo - 1 cucchiaio di panna fresca - 60 g di fondo bruno - olio extravergine d'oliva - sale
per guarnire: - 20 g di katsuobushi (fiocchi di tonno) - fiocchi di crutomat (in alternativa, 2 datterini tagliati a metà, cosparsi con sale, timo e aglio e cotti nel forno a 100° per 2 ore), germogli di affilla

● **1** Incidete la polpa dello stinco. Soffriggete il sedano e la carota tritati in una casseruola con 4 cucchiai d'olio. Rosolatevi la carne, poi aggiungete le cipolle affettate a velo, bagnate con 1 mestolo di brodo, salate, coprite il recipiente e cuocete a fuoco dolce, bagnando di tanto in tanto con altro brodo caldo, per 5 ore circa o fino a quando la carne sarà ben morbida.
● **2** Levate lo stinco e sfilacciatene la polpa. Frullate le cipolle con il fondo di cottura. Preparate il ripieno: frullate nel mixer gli sfilacci di carne (tenetene da parte 1/3 per guarnire) con la panna, un filo d'olio e un pizzico di sale. Trasferite la crema ottenuta in una sac à poche.
● **3** Spezzate le candele (o gli ziti) e lessatele in acqua bollente salata; scolatele al dente e farcitele con il ripieno preparato. Glassatele in una padella con la crema di cipolle e distribuitele nei piatti. Completate con il fondo bruno, gli sfilacci, il katsuobushi, il crutomat (o i datterini) e i germogli.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti ● Cottura 5 ore e 15 minuti ● 515 cal/porzione**

SALMONE SELVAGGIO SU CREMA DI FINOCCHI

PER 4 PERSONE
8 tranci di salmone selvaggio (circa 400 g) - 2 cipolle rosse di Tropea - aceto di vino bianco - 2 foglie d'alloro - 250 g di finocchi - 1 scalogno - 20 g di timo e finocchietto selvatico - 50 g di panure profumata (pane raffermo tritato e saltato in padella con un filo d'olio extravergine e 20 g di timo e finocchietto, sale e pepe) - olio di semi di arachidi - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero in grani

● **1** Sbucciate le cipolle e tritatele grossolanamente. Mettetele in una padella con 6 cucchiai d'olio di semi, 4-5 grani di pepe, una presa di sale e le foglie d'alloro. Soffriggete per 2-3 minuti. Togliete dal fuoco, aggiungete 1/2 bicchiere di aceto e lasciate raffreddare.
● **2** Sbucciate lo scalogno, tritatelo e fatelo appassire in 4 cucchiai di olio d'oliva. Toglietelo dal fuoco e lasciatelo in infusione nell'olio con le erbe aromatiche. Scottate i finocchi puliti in acqua bollente salata per 10 minuti scolateli e frullateli con l'olio aromatizzato allo scalogno filtrato.
● **3** Cuocete il salmone a vapore per 2-3 minuti (l'interno deve rimanere rosato). Distribuite nei piatti la crema di finocchio, adagiatevi i tranci di salmone, cospargeteli con la panure preparata e completate con le cipolle rosse.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 25 minuti ● 415 cal/porzione**



Salmone selvaggio su crema di finocchi
Ricetta fornita dallo chef Giuseppe Di Iorio (Ristorante Aroma, Roma)

SEMIFREDDO AI FICHI E WHISKY

PER 12 SEMIFREDDI
1 kg di fichi - 300 ml di whisky torbato - 1 l di panna - 4 albumi di uova grandi (150 g) - 300 g di zucchero - 12 g di gelatina in fogli
per il cremoso: 385 ml di panna fresca - 385 ml di latte - 4 tuorli di uova grandi (78 g) - 32 g di zucchero - 2 g di zafferano - 550 g di cioccolato bianco - 6 g di gelatina in fogli
per il gel di mirtilli: 1 l di succo di mirtilli - 16 g di agar agar - 100 g di zucchero

● **1** Sbucciate i fichi e marinateli nel whisky per 1 ora. Scolateli e frullateli fino a ottenere una purea. Preparate uno sciroppo sciogliendo su fuoco dolce lo zucchero in 50 ml d'acqua.
● **2** Montate parzialmente gli albumi e aggiungete a filo lo sciroppo e la gelatina ammollata in acqua e sciolta nel microonde. Montate la panna e unitevi prima la meringa preparata e poi la purea di fichi. Lavorate il composto per alcuni istanti, poi trasferitelo in 12 stampini da porzione ad anello. Metteteli nel freezer per circa 4 ore.
● **3** Per il cremoso, portate quasi a ebollizione (85°) la panna con il latte, lo zafferano, i tuorli e lo zucchero. Stemperate a 45° e mixate con il cioccolato bianco sciolto con la gelatina ammollata e strizzata. Fate raffreddare e trasferite in una tasca da pasticciere.
● **4** Per il gel di mirtilli: scaldate il succo di mirtilli (87°) con lo zucchero e aggiungete l'agar agar; fate rapprendere in frigorifero. Mixate il tutto e trasferite il gel ottenuto in una tasca da pasticciere. Disponete i semifreddi nei piatti e guarnite con il cremoso e il gel preparati.

ELABORATA
● **Preparazione 45 minuti + riposo**
● **Cottura 40 minuti ● 818 cal/porzione**

> *segue da pag. 115*

Di tutt'altro impatto visivo è l'affaccio della terrazza gourmet all'ultimo piano di Palazzo Manfredi, gioiello secentesco e oggi hotel 5 stelle nel cuore della Roma imperiale. Nientemeno che la mole del Colosseo fa da quinta al dehors, protetto da vetrate, del ristorante Aroma: un nome che strizza l'occhio al nome della capitale, ma anche ai sapori proposti dallo chef Giuseppe di Iorio, raffinato interprete della cucina mediterranea e stella Michelin dal 2015.
A Napoli, è ancora il rooftop di un hotel, l'avveniristico albergo di design Romeo, a ospitare un ristorante gourmet con panorama mozzafiato: Il Comandante. Al decimo piano, distante, in altezza, dal rutilante traffico del porto, si apre con vetrate su un panorama che è una vera icona letteraria, da Goethe a Eduardo: il celeberrimo golfo, con 'u Vesuvio in primo piano e Capri all'orizzonte. Il "comandante" in cucina è Salvatore Bianco, chef stellato che si è formato in cucine importanti, come quella di Gualtiero Marchesi. Le sue proposte sono di impronta partenopea, con soprendenti fusioni orientali. Come nell'utilizzo del katsuobushi (nella cucina giapponese, tonno essiccato, fermentato e affumicato), combinazione inedita ed equilibrata con le candele spezzate, tipico piatto napoletano.



Semifreddo ai fichi e whisky
Ricetta fornita dallo chef Felice Lo Basso (Ristorante Unico Milano)

In queste pagine: tovaglie Society Limonta, posate Mepra, tovagliolo La Fabbrica del Lino, piatti L'Abitare. Indirizzi a pag. 6

La “shuba” russa

L’INSALATA DI ARINGHE SALATE CON VERDURE BOLLITE E MAIONESE È UNO SQUISITO ANTIPASTO CHE NON MANCA MAI SULLA TAVOLA DELLE FESTE

a cura di Silvia Tatozzi, testi e ricetta di Vittorio Castellani, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi

Conosciuta con il nome di “shuba oselyodka pod shuboy”, la ricetta delle aringhe in pelliccia in Russia è ancora uno degli antipasti (o zakuska) preferiti nei giorni di festa, compreso il Natale e il Capodanno. Come per la salad Olivier, la vera “insalata russa”, in questo piatto è evidente l’influenza della scuola francese: l’utilizzo della maionese non ha solo la funzione di ingrediente legante ma regala anche un tocco di raffinatezza a questo piatto preparato con radici e tuberi “poveri” come le patate, le barbabietole rosse, le cipolle e le carote. Si discute molto sulle origini di questa ricetta divenuta molto popolare a partire dagli anni 70. Secondo alcuni si

> segue a pag. 120



ARINGHE IN PELLICCIA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 filetti di aringa sotto sale - 5 patate - 4 carote - 3 piccole barbabietole già lessate - 1 piccola cipolla rossa tritata - 4 uova sode - 1 tazza di maionese - aneto per decorare

● **1** Raschiate le carote e lavate le patate. Lessate i due ortaggi separatamente e lasciateli intiepidire. Intanto tagliate i filetti di aringa a pezzettini. Sbucciate le patate e passatele con lo schiacciapatate lasciandole cadere in una ciotola; riducete in rapée le carote e le barbabietole utilizzando una grattugia a fori larghi.
● **2** Posizionate un anello coppapasta su un piatto e iniziate a comporre la "shuba" alternando uno strato di patate, un leggero velo di maionese, uno strato di barbabietole, uno di carote e un po' di cipolla tritata. Sistemate poi le aringhe sminuzzate e completate disponendo a strati gli altri ortaggi e un velo di maionese rispettando l'ordine precedente.
● **3** Completate coprendo il tutto con un velo di maionese, le uova sode schiacciate in un colino e una spolverata di aneto. Componete allo stesso modo le altre 3 insalate e lasciate riposare in frigo un paio d'ore prima di servirle ben fredde come antipasto.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 25 minuti**

ANETO

La pianta dell'Anethum Graveolens è un'ombrellifera che prolifera dai Paesi scandinavi fino al Medio Oriente, passando per l'Europa centrale. I Persiani la utilizzavano come erba aromatica in molti piatti come le frittate di Kookoo sabzi del Nawroz, il Capodanno persiano. I Greci e i Romani ne appresero l'impiego culinario proprio dai Persiani. Venne introdotta in Inghilterra e nel nord Europa a partire dal XV secolo per insaporire le insalate: le sue foglioline, simili nella forma e nel colore al finocchietto selvatico, si distinguono per l'aroma diverso. Si sposa molto bene con il pesce, specialmente con il salmone e le aringhe, con le uova e con la maionese, ed è ottimo per aromatizzare le salse a base di yogurt. Con i semi si aromatizzano liquori e confetture.



> *segue da pag. 119*

tratterebbe di una prelibatezza della ricca comunità ebraica russa, secondo altri sarebbe un piatto inventato sotto la rivoluzione russa, nel 1918, da un tal Bogomilovym, che vedeva nella versione a due strati del piatto la stratificazione sociale della Russia dell'epoca, fatta di proletari e contadini che potevano nutrirsi solo degli ingredienti più umili della terra, come le patate e le barbabietole. Esistono diverse varianti locali della shuba, alcuni escludono le carote, mentre le versioni più moderne e sofisticate prevedono anche l'avocado, fino ad arrivare a quelle vegetariane che sostituiscono le aringhe con le alghe e la maionese con la versione a base di soia (soianese). Ciò che non deve mai mancare è lo strato più esterno che deve essere rigorosamente di barbabietole, per garantire la caratteristica colorazione rossa. Nel 2010 le aringhe in pelliccia sono entrate nel Guinnes dei Primati; in occasione del Festival dell'Aringa di Kaliningrad ne è stata preparata una "porzione" del peso eccezionale di 488 kg, con un perimetro di 12 metri. Per cucinarla sono stati utilizzati 50 kg di aringhe, 98 kg di barbabietole, 94 kg di carote, 158 kg di patate, 720 uova e 50 kg di maionese. Un bel lavoro per la brigara di cuochi di sei ristoranti che l'hanno servita… un bocconcino prelibato per i 4.500 invitati al banchetto.



I PROFESSIONISTI DEL TAGLIO IN CUCINA
Il set di coltelli e accessori rivestiti in ceramica
Utili, resistenti, colorati e di design: scopri il nuovo set professionale in acciaio con rivestimento anticorrosivo in ceramica, ideale per tagliare e servire con facilità fette sottili di arrosto, polpettone e brasato.
5ª uscita / Dal 21 gennaio
Coltello per arrosti
(Lama 20 cm)
+ Forchettone per arrosti
(Lama 17 cm)
* Prezzo rivista esclusa.
6ª uscita / Dal 20 febbraio
COLTELLO PER AFFETTARE
+
TAGLIERE DESIGN
Ogni uscita a soli € 7,99*
IN EDICOLA CON sale&pepe
MONDADORI
Su mondadoriperte.it trovi tutte le informazioni sulle iniziative in edicola e per l'acquisto degli arretrati.

NEL NUMERO DI FEBBRAIO



CARNEVALE
Frittelle ma non solo. Per la festa delle maschere e dei carri la tradizione esige gnocchi, lasagne e pizze salate: incursione gourmand lungo la Penisola tra storia, gusto e cultura.



DEL MAIALE...
...non si butta niente. L'adagio popolare anticipa la speciale rustica bontà di cotenna, zampe, coda, fegato e costine.



CHAMPIGNON
Freschi e versatili, rivelano un'anima chc in hamburger, millefoglie, insalate, gratin e irresistibili flan.

in edicola dal 21 gennaio

SALE&PEPE
n. 1 GENNAIO 2016

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Francesca Santambrogio francesca.santambrogio@mondadori.it (caposervizio)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Patrizia Cantoni, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Miriam Ferrari, Franca Maffei, Paola Mancuso, Chiara Patracchini, Alessandro Pasinelli Studio, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Studio Salaris, Francesca Tagliabue, Paola Volpari

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Scagliola/Parallelozero Felice Scoccimarro/Alkèmia, Laura Spinelli, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041.509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia. L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista. Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199.162.171; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

MONDADORI

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7991 del 9 febbraio 2015

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali


ph. Santi Caleca
ALESSI
The Useful Art
"Pulcina"
Caffettiera espresso
design Michele De Lucchi, 2015
IN COLLABORATION WITH
illy
R & D LAB
www.alessi.com
follow us on
You Tube